

Domowe pączki z konfiturą

6+ porcji 30 minut

Składniki

- 500 g mąki pszennej
- 50 g cukru
- 25 g świeżych drożdży (lub 7 g suchych)
- 250 ml mleka
- 2 żółtka + 1 całe jajko
- 50 g masła (roztopionego)
- Szczypta soli
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- Olej do smażenia (np. rzepakowy)
- Konfitura malinowa, różana lub czekolada do nadzienia
- Cukier puder do posypania

Przygotowanie

1. Podgrzej mleko w rondlu Kohersen Black Cube, aby było letnie (nie gorące).
2. Dodaj drożdże, łyżeczkę cukru i 2 łyżki mąki, wymieszaj i odstaw na 15 minut, aż zacznie się pienić.
3. Do misy wielofunkcyjnego urządzenia Kohersen CY021 wsyp mąkę, cukier i sól.
4. Dodaj żółtka, jajko, ekstrakt waniliowy oraz wyrośnięty rozczyn drożdżowy.
5. Uruchom tryb wyrabiania ciasta i stopniowo dolewaj roztopione masło. Wyrabiaj przez około 10 minut, aż ciasto stanie się elastyczne i gładkie.

6 Przykryj ciasto ściereczką i odstaw na 1 godzinę do wyrośnięcia.

7 Po tym czasie rozwałkuj ciasto na grubość około 1 cm, wykrawaj krążki i nadziewaj konfiturą, dokładnie sklejając brzegi.

8 Uformowane pączki pozostaw na 30 minut do ponownego wyrośnięcia.

9 W głębokiej patelni Kohersen Black Cube rozgrzej olej do 175°C.Smaż pączki partiami, po około 2 minuty z każdej strony, aż będą złociste.

10 Odsącz na ręczniku papierowym i oprósz cukrem pudrem lub polej lukrem. Smacznego!