



PAŃCZKI (CIASTO PRZYGOTOWYWANE W AUTOMACIE DO WYPIEKU CHLEBA)

Składniki:

- 1/2 kg mąki Mix B z firmy Dr. Schär
- 1 kostka masła
- 300 ml mleka
- 1/2 szklanki cukru
- 5 żółtek
- 1/2 kostki świeżych drożdży
- szczypta soli
- olejek śmietankowy (bezglutenowy) do smaku
- 3 łyżki alkoholu
- gęste konfitury
- olej do smażenia

Wykonanie:

- zrobić rozczyń z drożdży, niewielkiej ilości mleka oraz cukru i pozostawić do wyrośnięcia
- podgrzać razem masło, mleko i cukier
- do foremki wsypać mąkę
- dodać przestudzone mleko z masłem oraz cukrem i przemieszać plastikową mięką łyżką (czynność wykonywać delikatnie, aby nie porysować teflonu lub innej powłoki foremki)
- następnie po kolei dodawać żółtka i znów przemieszać
- dodać olejek, alkohol i wyrośnięte drożdże oraz ponownie zamieszać
- automat do wypieku chleba nastawić na program *pizza* - z czasem 45 minut (bez wypieku)
- po przygotowaniu ciasta uformować pączki
- do środka każdego pączka dodać gęstą konfiturę
- pączki smażyć na rozgrzanym oleju (tak, aby swobodnie pływały)
- zarumienione z jednej strony pączki należy obrócić i smażyć z drugiej strony
- ostudzone pączki polukrować lub posypać cukrem pudrem