



PĄCZKI Z RÓŻĄ

Składniki:

- 500 g mąki *Mix B* z firmy *Dr.Schär* (450 g mąki do ciasta i około 50 g mąki do podsypywania podczas formowania pączków)
- 5 żółtek
- 100 g ($\frac{1}{2}$ kostki) masła
- około 150 g naturalnego jogurtu
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
- 300 ml mleka
- 50 g świeżych drożdży
- 45 ml (3 łyżki) spirytusu
- aromat - olejek do ciasta bezglutenowy pomarańczowy - kilka kropel
- szczypta soli

Do nadzienia

- 150 g konfitury z płatków róży (jeżeli konfitura z płatków róży jest zbyt rzadka, to warto wymieszać ją z „twardą” marmoladą najlepiej o smaku różanym)

Do polewy

- 250 g (1 szklanka) cukru pudru
- 1 pomarańcze lub 100 ml śmietanki kremówki
- 150 g skórki pomarańczowej kandyzowanej (drobno pokrojonej)

Do smażenia

- 1l oleju rzepakowego lub ryżowego (o wysokiej temperaturze dymienia)

Wykonanie:

- mleko podgrzać z cukrem
- zrobić rozczyń z drożdży - do naczynia litra wlać $\frac{1}{2}$ szklanki mleka oraz rozdrobnione drożdże; całość dokładnie wymieszać i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia
- do pozostałego mleka dodać masło i cukier, a następnie podgrzać do temperatury około 70°C i delikatnie mieszać, aż wszystkie składniki rozpuszczą się w mleku
- do dużej miski wsypać 450 g mąki, dodać szczyptę soli oraz wlać ciepłe mleko z masłem i cukrem, a następnie wyrobić ciasto mikserem i odstawić do wystygnięcia
- przestudzone ciasto ponownie wyrabiać mikserem i jednocześnie po kolei dodawać do niego żółtka
- pod koniec wyrabiania ciasta dodać: jogurt, aromat, spirytus a na samym końcu wyrośnięte drożdże
- gotowe ciasto odstawić w ciepłe miejsce na okres minimum 30 minut, aż odpowiednio wyrośnie (najmniej dwukrotnie zwiększy swoją objętość)
- z wyrośniętego ciasta uformować pączki - oderwać kawałek ciasta, spłaszczyć, na środku położyć bardzo małą łyżeczkę nadzienia i uformować kulkę o średnicy do 6 cm
- uformowane pączki odstawić w ciepłe miejsce na około 20 minut do wyrośnięcia

- do płaskiego szerokiego garnka o wysokości około 10 cm wlać olej i doprowadzić do stanu wrzenia - w czasie smażenia pączków temperatura oleju musi być utrzymywana cały czas na tym samym poziomie
- do garnka włożyć (tylko jedną) warstwę i smażyć z obu stron, aż do uzyskania rumianej skórki
- usmażone pączki po wyjęciu z garnka położyć na grubej bibule lub grubym ręczniku papierowym, aby je odsączyć z nadmiaru tłuszczu i poczekać do ich wystygnięcia
- w międzyczasie przygotować polewę - do pojemnika najpierw wsypać cukier puder, a następnie stopniowo dodawać świeżo wyciśnięty sok pomarańczowy lub śmietankę i mieszać do momentu uzyskania masy lukrowej (w zależności gęstości prawdopodobnie nie będzie potrzebny sok z całego pomarańcza lub śmietanka)
- przy pomocy pędzelka polukrować pączki masą lukrową i posypać skórką pomarańczową
- ciepłe pączki (zamiast lukrowania) można też posypać samym cukrem pudrem

Świeżo wykonane pączki można włożyć do pojemnika do przechowywania żywności, zamrozić i przechowywać przez pewien czas w zamrażarce. Pączki po rozmrożeniu są tak samo smaczne.

 www.DietaBezglutenowa.pl