

PIECZONE PĄCZKI

Składniki



Pączki:

- 25 g świeżych drożdży
- 70 ml mleka
- 270 g mąki
- 120 g miękkiego masła
- 10 g cukru
- 25 g ksylitolu bądź innego słodzika
- 3 jajka (jedno do posmarowania)
- nadzienie do wyboru: dżem, czekolada, budyń - w tym przepisie domowe powidła (250 g)

Lukier:

- 3 łyżki cukru pudru
- sok z pomarańczy
- skórka z pomarańczy
- ulubione dodatki: żurawina/orzechy/skórka z pomarańczy

Sposób przygotowania

1. Zrobić rozczyn - drożdże, ciepłe mleko, 1 łyżkę cukru i 1 łyżkę mąki połączyć i zostawić na około 10 minut.
2. Połączyć suche składniki: makę, ksylitol i szczyptę soli

3. Rozczyn dodać do suchych składników i zacząć miksować w mikserze (ręcznie ciasto również można wyrabiać)
4. Podczas miksowania powoli dodać jajko.
5. Na końcu dodawać po łyżce masła i wyrabiać około 10 minut.
6. Zostawić na 1 godzinę pod ściereczką w ciepłym miejscu.
7. Gdy ciasto urośnie, wyłożyć na oprószoną mąką blat i rozpłaszczyć dłońmi.
8. Następnie wykrawać okręgi szklanką i na środek nakładać dżem.
9. Zlepić brzegi i uformować kulki.
10. Ułożyć w papilotki (najlepiej na formie do babeczek) i poczekać z 15 min, aby jeszcze urosły.
11. Pączki posmarować roztrzepanym jajkiem i włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 C, program góra+dół. Polewa: cukier puder połączyć z sokiem i skórką z pomarańczy. Upieczone i przestudzone pączki posmarować lukrem i posypać ulubionymi dodatkami, jak np. żurawiną, orzechami czy skórką pomarańczową.