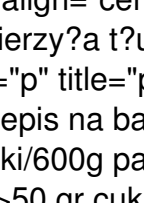


"Powiedzia? chudy Bartek ♦dzisiaj t?usty czwartek♦ a Bartkowa uwierzy?a t?ustych p?czk♦ nasma?y?a"

Bardzo prosty przepis na bardzo pyszne p?czki.

Przepis

3 szklanki m?ki/600g patent bloem

2 saszetki dro?d?y instant/ instant gist

3 jajka

50 gr cukru

2 saszetki cukru waniliowego

2 ?y?ki sto?owe koniaku/lub innego wysokoprocentowego trunku- w♦ka, spirytus, rum

du?a szczypta soli

szklanka mleka

p♦ kostki mas?a- mniejsza po?owa, dok?adnie 100g

konfitura r♦ana- do nadzienia

olej do sma?enia/ frytura

Przygotowujemy ciasto. Sk?adniki wg kolejno?ci ??czymy ze sob?. Na koniec dodajemy rozpuszczone mas?o. Ja rozpuszczam w garnuszku razem z mlekiem. Mleko ma by? letnie, tak wi?c za jednym zamachem. Wyrabiamy ciasto, ja to robi? za pomoc? robota z hakiem, mo?na r?cznie, tak jak ka?de inne dro?d?owe ciasto. Nast?pnie nale?y pozostawi? ciasto do wyro?ni?cia, najlepiej w ciep?ym, nieprzewiewnym miejscu, tak by podwoi?o obj?to??. Kiedy ju? wyro?nie, nale?y ponownie, delikatnie zagnie?? i rozwa?kowa? na grubo?? oko?o 7 cm. Szklank? wykrawamy p?czki, tak jak pierogi. Uk?adamy na tacy opr♦zonej delikatnie m?k? do napuszenia na oko?o 20 min w ciep?ym miejscu.

W mi?dzyczasie nagrza? frytkownic? do 170 stopni, lub rozgrza? frytur? w szerokim garnku. Temperatura jest wa?na, by olej nie by? zbyt rozgrzany, lub niedogrzany. Polecam frytkownic? ♦lub termometr piekarski. P?czki w trakcie sma?enia nale?y obr♦i? na drug? stron?. Kiedy z obydwu stron si? zarumieni?, wyjmujemy. Nadziewamy konfitur? za pomoc? r?kawa cukierniczego, polewamy lukrem (0,5 szklanki cukru pudru rozcieramy z dwoma ?y?kami wody), lub posypujemy cukrem pudrem. Gotowe!!!

Bardzo wa?ne jest dok?adne ods?czenie p?czk♦.

♦

Wzorowa?am si? na przepisie ze strony mojewypieki.com, delikatnie zmieni?am przepis.