

Tradycyjne pączki polskie – jak przygotować w 3 prostych krokach

Podstawą idealnych polskich pączków jest odpowiednio przygotowane ciasto drożdżowe. Do jego wykonania potrzebujesz:

- 500 g mąki pszennej typu 550 (najlepiej przesianej)
- 50 g świeżych drożdży lub 15 g suchych
- 100 g cukru (najlepiej drobnego)
- 100 g masła (o zawartości tłuszczu min. 82%)
- 5 żółtek jaj (w temperaturze pokojowej)
- 250 ml mleka (lekko podgrzanego)
- 30 ml spirytusu lub wódki (zapobiega nadmiernemu wchłanianiu tłuszczu)
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego
- Skórka otarta z 1 cytryny (niepryskanej)

Sekret udanego ciasta tkwi w jakości składników oraz technice wyrabiania. Mąka powinna być wysokoglutenowa, a wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową, co znacząco wpływa na proces fermentacji drożdży.

Tradycyjne polskie pączki wymagają cierpliwości – ciasto potrzebuje około 2-3 godzin na wyrośnięcie, z czego pierwszą godzinę w ciepłym miejscu, a następnie w temperaturze pokojowej.

Sprzęt kuchenny i techniki przygotowania

Do przygotowania profesjonalnych pączków w warunkach domowych niezbędne będą:

- Duża miska do wyrabiania ciasta
- Robot kuchenny z hakiem do ciasta drożdżowego (opcjonalnie)
- Wałek do ciasta
- Okrągła wykrawaczka o średnicy 7-8 cm
- Termometr kuchenny do kontroli temperatury tłuszczu
- Głęboki garnek lub frytownica
- Łyżka cedzakowa do wyjmowania pączków
- Papierowe ręczniki do odsączania nadmiaru tłuszczu

Kluczową techniką jest smażenie pączków w odpowiedniej temperaturze tłuszczu – idealna to 175-180°C. Zbyt niska sprawi, że pączki nasiąkną tłuszczem, zbyt wysoka – że będą surowe w środku. Do smażenia najlepiej sprawdza się smalec wieprzowy, który nadaje charakterystyczny smak, lub olej rzepakowy o wysokiej temperaturze dymienia.

Przygotowanie nadzienia – konfitury, marmolady i kremy

Tradycyjne polskie pączki wyróżniają się bogatym nadzieniem, które stanowi ich serce:

- **Konfitura różana** – klasyczne nadzienie, najlepiej gęste, z kawałkami płatków
- **Powidła śliwkowe** – tradycyjne, długo gotowane, bez dodatku cukru
- **Budyń waniliowy** – gęsty, schłodzony przed użyciem
- **Krem adwokacki** – dla pączków dla dorosłych
- **Marmolada wieloowocowa** – powinna być gęsta, by nie wyciekała podczas smażenia

Nadzienie należy przygotować z wyprzedzeniem i schłodzić. Podczas nadziewania pączków warto użyć szprycy cukierniczej z długą, wąską końcówką, która pozwoli umieścić nadzienie dokładnie w środku pączka. Alternatywnie, można nadziać pączki przed smażeniem, formując z ciasta krążki, nakładając

nadzienie i dokładnie zlepiając brzegi.

Ilość nadzienia powinna wynosić około 15-20 g na jednego pączka – zbyt duża ilość może spowodować rozerwanie ciasta podczas smażenia.

Trzy proste kroki do idealnych pączków

Krok 1: Wyrabianie i fermentacja ciasta drożdżowego

Prawidłowe wyrabianie ciasta to fundament udanych pączków. Rozpocznij od dokładnego wymieszania suchych składników (mąki, cukru i soli), a następnie dodaj roztwór drożdżowy i pozostałe składniki mokre. Wyrabiaj ciasto przez minimum 15 minut, aż stanie się elastyczne i gładkie. Profesjonaliści stosują *test błony* – ciasto rozciągnięte między palcami powinno tworzyć przezroczystą membranę bez rozrywania się.

Sekret mistrzów: Dodaj żółtka w temperaturze pokojowej stopniowo, po jednym, wyrabiając ciasto po każdym dodaniu. To zapewnia lepszą strukturę i puszystość gotowych pączków.

Optymalna fermentacja wymaga temperatury 26-28°C i wilgotności około 75%. Przykryj ciasto wilgotną ściereczką lub folią spożywczą i pozostaw do podwojenia objętości (około 1-1,5 godziny). Ciasto jest gotowe, gdy po naciśnięciu palcem wgłębienie powoli się wyrównuje, ale nie znika całkowicie.

Krok 2: Formowanie, nadziewanie i druga fermentacja

Formowanie idealnych pączków rozpocznij od delikatnego wyłożenia wyrośniętego ciasta na lekko oprószonej mąką powierzchni. Rozwałkuj je na grubość około 2 cm i wycinaj

krążki szklanką lub specjalną foremką o średnicy 7-8 cm. Alternatywnie, odważaj porcje po 50-60 g i formuj kulki ręcznie, obracając ciasto ruchami okrężnymi na blacie.

Przy **nadziwaniu pączków** kluczowa jest technika. Dla nadzienia tradycyjnego (rózanego, budyniowego):

- Spłaszcz lekko uformowaną kulkę
- Umieść 1-1,5 łyżki nadzienia na środku
- Złącz brzegi ciasta, dokładnie je zlepiając
- Uformuj ponownie kulkę, umieszczając zlepienie na dole

Po uformowaniu i nadziwaniu pączki wymagają **drugiej fermentacji** trwającej 30-45 minut. Ułóż je na papierze do pieczenia w odstępach 5-6 cm, przykryj ściereczką i pozostaw w ciepłym miejscu do zwiększenia objętości o połowę.

Krok 3: Smażenie i wykończenie pączków

Temperatura i rodzaj tłuszczu mają kluczowe znaczenie dla jakości pączków. Najlepszy efekt daje smalec lub olej rzepakowy rozgrzany do 175-180°C. Sprawdź temperaturę wrzucając mały kawałek ciasta – powinien wypłynąć na powierzchnię w ciągu 30 sekund i zacząć się rumienić.

Czas smażenia wynosi 1,5-2 minuty z każdej strony. Wkładaj pączki do tłuszczu zlepieniem do góry, używając łyżki cedzakowej. Obracaj je delikatnie, gdy spodnia strona uzyska złocisty kolor. Pączki powinny mieć charakterystyczną jasną obwódkę (*obrączkę*) wokół środka.

Dekorowanie pączków rozpocznij po ich całkowitym wystygnięciu. Klasyczne wykończenie to lukier z cukru pudru i soku z cytryny lub wody różanej. Alternatywnie, posyp pączki cukrem pudrem wymieszanym z wanilią. Dla nowoczesnej wersji przygotuj polewę czekoladową lub karmelową i udekoruj posypkami, kandyzowanymi owocami lub płatkami jadalnych kwiatów.