

Pączki z pieca

Ciasto drożdżowe

ŚWIEŻYNKA PLUS	400 g
Mąka pszenna	2.000 g
Cukier	100 g
Drożdże	150 g
Jaja	500 g
Margaryna 80 %	600 g
Woda	500 g
łącznie Ciasto drożdżowe	4.250 g

Nadzenie

Nadzenie owocowe (dowolne)	1.100 g
łącznie Nadzenie	1.100 g

Dekoracja

MAGIC FONDANT	1.400 g
Woda	150 g
kwas cytrynowy	10 g
Skórka pomarańczowa, kandyzowana	150 g
łącznie Dekoracja	1.710 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki ciasta wymieszać w miksarce spiralnej lub za pomocą mieszadła „hak”. Ciasto odstawić do spoczynku, następnie podzielić na trzy równe kęsy i zaokrąglić. Ponownie pozostawić do spoczynku.

czas mieszenia: 2 minuty – wolne obroty

7 minut – szybkie obroty

czas spoczynku ciasta: 10 minut

naważka presy: 1.400 g / 30 sztuk

czas spoczynku presy: 15 minut

Presy podzielić na kęsy i zaokrąglić, odstawić do garowania. Wygarowane kęsy ciasta przesmarować rozmąconym jajkiem z wodą i wypiec.

czas garowania pączków: 50-60 minut



temperatura wypieku: 220 °C

czas wypieku: 8-10 minut

Gorące pączki nadziać dowolnym nadzieniem wieloowocowym.

Składniki dekoracji oprócz skórki pomarańczowej wymieszać i delikatnie podgrzać. Dekorować jeszcze ciepłe

pączki, wierzch posypać pokrojoną w kostkę kandyzowaną skórką pomarańczową.

Z dobrego upieczesz najlepsze

