

PĄCZKI BAWARSKIE



Składniki na 12 sztuk

- 500 g mąki
- 250 ml mleka
- 2 jajka
- 50 g masła
- 40 g cukru
- 20 g drożdży
- 1 szczypta soli
- ok. 1 kg tłuszczu do głębokiego smażenia

Przygotowanie

1. Wymieszać składniki aż powstanie jasne ciasto. Ugnieść je dobrze.
2. Podzielić na 12 jednakowych części i uformować kule. Odstawić w temperaturze pokojowej aż do wyrośnięcia.
3. Natłuszczonymi palcami każdą kulę rozciągać i uformować do ok. 15 cm średnicy, tak by powstał grubszy brzeg, a w środku ciasto było bardzo cienkie.
4. Smażyć w głębokim tłuszczu (180 °), do czasu aż krawędzie uzyskają złotobrazowy kolor, a środek pozostanie biały.
5. Osuszyć z tłuszczu na papierze kuchennym i pozostawić do ostygnięcia.
6. Posypać cukrem pudrem przed podaniem.

Uwagi

Pączki Bawarskie są znane pod nazwą *Auszogne*. To tradycyjne, smażone ciasto drożdżowe jest znane na terenie Starej Bawarii, Frankonii i Szwabii, a także Turynii na wschodzie Niemiec i zachodniej Austrii. Środek pączka miał być na tyle cienki aby można było "przeczytać list miłosny przez niego", zaś krawędzie miały pozostać grube. Pączki są smażone w gorącym sklarowanym maśle, smalcu lub oleju i są posypywane cukrem pudrem. W przeszłości *Auszogne* wykonywano głównie podczas wakacji i żniw jesiennych.