



Wino Toskanii

Ciambelline di Carnevale - karnawałowe pączki

Składniki (na około 20 pączków):

- 600 g mąki typu 00
- łyżeczka słod (może być cukier)
- 60 ml mleka
- 7 g drożdży
- 6 jajek
- 200 g cukru
- 100 g masła
- szczypta soli
- starta skórka z 1 cytryny
- starta skórka z 1 pomarańczy
- laska wanilii
- cukier puder
- olej do smażenia

Przygotowanie:

Przygotuj lievito: wymieszaj w miseczce ciepłe mleko, drożdże i sód (lub cukier). Dodaj 100 g mąki, wymieszaj, wyjmij z miski i zagniataj, aż ciasto będzie gładkie i jednorodne. Wyrobione ciasto przełóż ponownie do miski, przykryj folią spożywczą i odstaw w ciepłe miejsce na około 30-50 minut. Tymczasem do dużej miski wsyp pozostałą mąkę (500 g), dodaj jaja, sól, cukier, tartą skórkę z cytryny i pomarańczy, wanilię i wyrabiaj przez kilka minut, aż uzyskasz gładką masę. Dołącz uprzednio przygotowane lievito i ugniataj do czasu, aż ciasto będzie miękkie i elastyczne. Dodaj kilka małych kawałków zmiękczonego masła i ugniataj, aż zostanie wchłonięte przez ciasto. Przełóż ciasto do miski, pokryj folią i umieść w ciepłym miejscu na około trzy godziny, aż podwoi swoją objętość.

Wysyp trochę mąki na blat i rozwałkuj ciasto na płat grubości 1 cm. Kubkiem o średnicy 8 cm wytnij okrągłe placki, a środek wytnij naczyniem o średnicy około 3 cm, na przykład kieliszkiem. Na blasze wyłożonej papierem do pieczenia ułóż pączki i kulki ulepione z resztek ciasta (nic nie może się marnować) i zostaw je do wyrośnięcia na około 30 minut (może być w piekarniku z zapalonym światłem). Następnie usmaż pączki w oleju rozgrzanym do temperatury 160-170°C, po wyjęciu odsącz z nadmiaru tłuszczu na papierowych ręcznikach. Zakończ swoje cukiernicze dzieło posypując obficie pączki cukrem pudrem.

Ciambelle di patate dolci - Graffe Napoletane - pączki z ziemniakami z Neapolu

Składniki:

- 500 g mąki 00
- 500 g ugotowanych ziemniaków
- 6 jajek
- 100 g masła
- 100 g cukru
- 8 g drożdży (lievito di birra)
- skórka z 1 cytryny
- skórka z 1 pomarańczy
- 1 laska wanilii
- 10 g soli
- cukier i cynamon do dekoracji
- olej do smażenia

Przygotowanie:

Postępuj podobnie jak w przepisie powyżej, tylko do mąki dodaj przeciśnięte przez prasę ugotowane ziemniaki. Po wyjęciu i osuszeniu z oleju posyp pączki cukrem i cynamonem.

Ciambelle soffici al forno - puszyste pączki z piekarnika

Składniki:

- 400 g mąki 00
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 180 ml mleka
- 5 g drożdży
- 10 g miodu
- 70 g cukru
- szczypta cynamonu
- szczypta soli
- 1 białko
- 40 g granulowanego cukru

Przygotowanie:

Postępuj podobnie jak przy przygotowywaniu pączków karnawałowych, dodając dodatkowo do ciasta cynamon i miód. Wyłóż blachę do ciasta papierem do pieczenia, następnie ułóż na niej pączki, przykryj folią i odstaw w ciepłe miejsce na pół godziny, aż pączki podwoją swoją objętość. Następnie posmaruj pączki białkiem i posyp granulowanym cukrem. Włóż blachę z pączkami do piekarnika i piecz przez 15 minut w temperaturze 160°C. Po wyjęciu i ostudzeniu pączki są gotowe do jedzenia. Smacznego.