

PANEPUCHY

Panepuchy to wyrób znany w okolicach Sandomierza. Przypominają buchty lub parowańce, są tylko większych rozmiarów. Receptury na to danie były przekazywane z pokolenia na pokolenie. Podaje się je na ciepło, zaraz po ugotowaniu, ze śmietaną lub polane masłem. Potrzebne będą 2 szklanki mąki, 2 żółtka, 20 g drożdży, stopione masło (50 g, ¼ kostki), 2 łyżki cukru, szklanka mleka, sól.

Najpierw rozpuszczamy w ciepłym mleku drożdże, cukier i łyżkę mąki. Gdy wyrosną (po ok. 20 minutach), dodajemy do nich żółtka, sól, mąkę i wyrabiamy ciasto. Na koniec wlewamy masło, wyrabiamy jeszcze przez chwilę, przykrywamy naczynie i czekamy aż całość wyrośnie (odstawmy garnek w ciepłym, nie narażonym na przeciągi miejscu).

Gdy ciasto urośnie, kładziemy je na wysypaną mąką stolnicę, rozwałkowujemy na wysokość 1 cm, wykrawamy szklanką krążki (szeroką, najlepiej taką jak do whiskey). Krążki odstawiamy na oprószonej mąką deskę i przykrywamy suchą ściereczką, czekając aż ciasto dodatkowo wyrośnie.

W szerokim rondlu zagotowujemy wodę (napełniamy naczynie tylko do połowy), nakładamy nań sito do parowańców lub ścierekę obwiązaną sznurkiem, tak, aby materiał był naprężony. Gdy woda się zagotuje, kładziemy drożdżowe krążki na ściereczkę, ale tak, by się nie stykały i przykrywamy wysoką pokrywką lub drugą ściereczką. „Parujemy” przez ok. 7-8 minut. Panepuchy podajemy gorące, polane masełkiem. Jeśli boimy się, że wystygną, można je przełożyć do ceramicznej formy, polanej masłem i przykrywamy folią aluminiową. Tak przygotowane wkładamy do ciepłego piekarnika (50 stopni).