

# Obwarzanki krakowskie



## Składniki

150 g - Mąka pszenna chlebowa typ 750

600 g - Mąka pszenna uniwersalna typ 550

380 g - Ciepła woda

20 g - Masło w temp. pokojowej

30 g - Cukier

11 g - Sól

8 g - Drożdże suche

2 łyżka - Cukier do obwarzania

1 łyżeczka - Soda oczyszczona do obwarzania

## Opis wykonania

Wspaniałe, domowe obwarzanki krakowskie. Łatwe do przygotowania. Przepis na 12 szt.

Przesiej mąkę do miski, dodaj cukier, sól, drożdże i wymieszaj. Wlej ciepłą wodę i wymieszaj składniki, pozostaw kilka min. Dodaj masło i wyrób dobrze. Pozostaw na około godzinę do fermentacji w temperaturze pokojowej raz przebijając po 30 minutach. Wyjmij z miski na stolnicę, rozplaszcz i uformuj wstępnie w kwadrat, okryj i pozostaw na kolejne 15 min. Rozplaszcz jeszcze bardziej i odcinaj paski i odkładaj na drugą stolnicę. Możesz dzielić na pół, potem połowy na pół itd... pasków powinno wyjść 24. Pierwsze odłożone paski powinny być już odprężone, weź dwa, połóż jeden na drugim i delikatnie skręć, następnie zawiń w kóleczek i sklej końce wodą. Uformowane obwarzanki odkładaj na oprószonej stolnicy. W dużej patelni zagotuj wodę z cukrem i sodą. Kładź obwarzanki na gotującą się wodę i obwarzaj po około 15-20 sekund z każdej strony. Gdy pierwsze obwarzanki będą się odsączać na kratce, obwarzaj następne. Przygotuj posypki na talerzach - mak, sezam, sól gruboziarnista, chia, siemię lniane, albo miks. Po odsączeniu każdy obwarzanek wciśnij krawędzią w posypkę i przełóż na deskę wyłożoną papierem do pieczenia - powinno się zmieścić 6 szt. Nagrzej piec do 220st.C (dół + termoobieg). Piecz przez 12-15 minut do zrumienienia. W tym czasie obwarzaj drugą partię. Posmaruj wodą i studź na kratce