

Obwarzanki krakowskie



Składniki

Opis wykonania

150 g mąki pszennej
chlebowej typu 750
600 g mąki pszennej
uniwersalnej typu 550
380 g ciepłej wody
20 g masła w temp.
pokojowej
30 g cukru
11 g soli
8 g suchych drożdży
2 łyżki cukru do
obwarzania
1 łyżeczka sody
oczyszczonej do
obwarzania

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 na 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, 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 kółeczko i sklej końce wodą. Uformowane obwarzanki odkładaj na oprószonej stolnicę.



Na 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 gruboziarnistą, chia, siemię lniane, albo miks. Po odsączeniu każdy obwarzanek wciśnij krawędzią w posypkę i przełóż na deskę wyłożoną papierem do