
Obwarzanki "baronki"

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1287 razy.

40 dag mąki
1 kg drożdży
pół szklanki mleka
małe jajko
2,5 dag masła
1 dag soli
czarnuszka lub mak

Drożdże utrzeć z małą ilością cukru i rozcieńczyć ogrzanym mlekiem. Włożyć masło, mąkę i sól, wbić jajko, zamieszać i wyrobić ciasto. Zostawić w ciepłym miejscu, aby podrosło, a potem jeszcze raz wyrobić. Jeżeli jest zbyt miękkie, należy dodać trochę mąki i znów odstawić do wyrośnięcia. Z wyrośniętego ciasta utoczyć cienkie kawałki i zlepić je w pierścienie dowolnej wielkości; miejsca złączenia dokładnie posmarować białkiem i wyrównać. Tak przygotowane obwarzanki włożyć do wrzącej lekko ocukrzonej wody i gotować 5-10 min. Wyjąć, posypać makiem lub czarnuszką. Do pieczenia należy przygotować dwie płaskie blachy. Jedną wsunąć na spód piekarnika, na drugiej -ustawionej wyżej - ułożyć obwarzanki. Piec w średnio gorącym piekarniku 5-10 min, a następnie energicznym ruchem obrócić górną blachę, aby obwarzanki spadły drugą stroną na niższą; piec jeszcze 5-10 min.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD