




Obwarzanki drożdżowe

 smakujmy

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 średni

 10 porcji

Składniki:

drożdże - 45 g
śmietana - 250 g
sól - 1 łyżeczka
mąka pszenna - 500 g
masło - 40 g
jogurt - 2 łyżka
żółtko - 1 szt.

mleko - 2 łyżka
do posypania: -
mak - trochę
sezam - trochę
słonecznika - trochę
pestki dyni - trochę

Sposób przygotowania:

- KROK 1:** 1. Drożdże wymieszać z połową śmietany i odstawić na chwilę.
2. Wymieszać mąkę z solą, dodać wiórki masła i zagnieść rękami. Dodać drożdże, wlać resztę śmietany i jogurt, wyrobić ciasto. Trzymać pod przykryciem ok. 30 min w ciepłym miejscu.
3. Raz jeszcze wyrobić ciasto i podzielić na 10 części. Z każdej uformować cienkie pasemko długości ok. 30 cm, skręcając je wokół własnej osi, następnie zlepiając w krążek. Złączone końcówki zawinąć pod spód. Ułożyć na posypanej mąką blasze.
4. Posmarować żółtkiem z mlekiem i posypać wedle upodobania. Odstawić pod przykryciem na 20 min, żeby wyrosły.
5. Nagrzać piekarnik do temp. 200 st. C (termoobieg 180 st. C) i piec obwarzanki przez 30 min.