Precle śniadaniowe

Olla

Polecane na: **pieczywo**

Warto wiedzieć:

120 min | średni | 8 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 4 szklanka
- drożdże suszone - 15 g
- sól - 2 łyżeczka
- cukier - 1 łyżka
- woda - 1 + 1/2 szklanka
- soda oczyszczona - 2 łyżka
- miód - 1 łyżka
- mak, sezam - trochę
- żółtko - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z drożdżami, dodać resztę składników i wyrobić, pod koniec dodając roztopiony tłuszcz. .Ciasto włożyć do oprószonej mąką miski, odstawić w ciepłe miejsce, przykryte ściereczką, do podwojenia objętości (około 1,5 godziny).

W międzyczasie w szerokim garnku zagotować 2l wody z sodą i miodem.

Ciasto wyjąć z misy, krótko wyrobić, podzielić na 8 części. Z każdej uformować długi wałek. Uformować na kształt precla , odłożyć na blaszkę oprószoną mąką .
Nie czekając na wyrośnięcie, delikatnie kłaść precelki kolejno na wrzącą wodę i gotować około 30 sekund. Wyjąć łyżką cedzakową, ułożyć z powrotem na blaszce.

Precle posmarować roztrzepanym żółtkiem, posypać makiem, sezamem lub dowolnym dodatkiem.

Piec w piekarniku rozgrzanym do 220ºC przez około 20 minut do mocno złotego brązu. Wyjąć, wystudzić na kratce.