

Domowe precle



BARBARA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

masło	6 dkg
cukier	0,5 łyżki
mąka pszenna	4 szkl
woda letnia	1,5 szkl
sól	1,5 łyżeczki
drożdże suche	5 gram
dodatkowo	
woda	2 litry
Soda oczyszczona Prymat	4 łyżeczki
jajko	do posmarowania
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Masło roztopiamy i odstawiamy do przestudzenia. Drożdże mieszamy z 2 łyżkami mąki i częścią wody.

Pozostałą wodę przesiewamy do dużej miski, dodajemy cukier, pozostałą wodę i rozrobione drożdże, mieszamy wszystko razem. Następnie dodajemy roztopione masło, sól i zarabiamy ciasto aż będzie gładkie i elastyczne. Przykrywamy je ściereczką i odstawiamy do podwojenia objętości.

KROK 2 Wyrośnięte ciasto dzielimy na 10 części .Z każdej części formujemy wałek o długości 40-50 cm.

Z wałeczków formujemy precla.

KROK 3 Na gotującą się wodę wkładamy po 1 preclu i zaparzamy go (gotujemy około 25 sekund z każdej strony).Wyjmujemy łażką cedzakową i odsączamy z nadmiaru wody (układając np na papierowym ręczniku)

KROK 4 Odsączone precle układamy na blaszce wyłożonej paierem do pieczenia,smarujemy roztrzepanym jajkiem i posypujemy dowolnym dodatkiem np.solą lub makiem

KROK 5 Gotowe precle wkładamy do rozgrzanego piecyka i pieczemy na złoty kolor (około 15 min)

Precle mają być dobrze zrumienione.

Upieczone precle studzimy na kratce.