



## **Nie ma poranka bez obwarzanka, czyli jak się robi obwarzanki?**

2020-06-21

**Zapraszamy wszystkich do przygotowania krakowskiego obwarzanka - zgodnie z recepturą z Żywego Muzeum Obwarzanka. Muzeum mieści się na ul. Paderewskiego 4, przy Starym Kleparzu.**

### **Składniki (na 4 obwarzanki):**

- 375 g mąki pszennej, 15 g drożdży, ½ łyżki cukru, 1 łyżeczka soli, 25 g masła, 60 ml ciepłej wody, sezam/mak/sól.

### **Sposób przygotowania:**

1. Drożdże rozkruszyć z cukrem. Wymieszać z ciepłą wodą. Zostawić do wyrośnięcia.
2. Mąkę przesiać z solą. Rozpuścić masło i zostawić do ostygnięcia.
3. Połączyć zaczyn z mąką i masłem. Wyrobić; jeśli będzie za gęste, dodać nieco letniej wody. Odstawić na godzinę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
4. Z ciasta odrywać niewielkie kulki i palcami formować z nich wałeczki (sulki). 2 wałeczki należy zapleść jak warkocz, zlepiając na końcach i formując z nich obwarzanka.
5. W szerokim garnku zagotować wodę. Każdy obwarzanek zanurzyć w gorącej wodzie na kilkanaście sekund, po czym wyłowić, odsączyć i wyłożyć na blaszkę.
6. Obsypać makiem, sezamem lub solą.
7. Piec na złoty kolor, 20-30 minut w temperaturze 180-190°C na złoty kolor.