

Krakow Obwarzanek

Toplam 102 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 22 dk

8 kişilik

Orta

~250 kcal

Açıklama 5/10

Obwarzanek, Krakow sokaklarında satılan haşlanmış tans sonra susam veya haşhaşla fırınlanan halka biçimli Polonya ekmeğidir.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1.3 su bardağı Ilısu
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 1 tatlı kaşığı Toz şeker
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 2 yemek kaşığı Sıyağ
- 1 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Susam
- 2 yemek kaşığı Haşhaş tohumu

Yapılı

1. Ilısu, kuru maya ve toz şekeri 8 dakika köpürtün.
2. Un, tuz, sıyağ ve mayalısu yoğurup elastik hamur hazırlayın.
3. Hamuru 45 dakika mayalandırın.
4. Hamuru 8 parçaya bölüp her parçayı burgu halka yapın.
5. Halkaları kaynar suda her yüzü 30 saniye haşlayın.
6. Yumurta sürüp susam ve haşhaş tohumu serpin.
7. Obwarzanekleri 200°C fırında 20 dakika kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Halkaları haşlamak parlak kabuk verir, fazla haşlamak içini ağlatır.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak kade, krem peynir veya çorba yanında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Susam

