

Precle (Martha Stewart)

Ingrédients

- 42g wie ych dro d y (lub 6g suszonych dro d y)
- 450g wody
- 80g cukru br zowego
- 20g soli
- 975g m ki
- 113g mas a
- 1,6L wody
- 40g cukru br zowego
- 100ml piwa
- 115g sody oczyszczonej

Préparation

1. Oto podstawowy przepis, którego jeszcze tutaj nie udost pni am: precle, dobrze aromatyczne i mi kkie.
2. Przepis ten znalaz am za oceanem, poniewa twzi am go z blogu Marthy Stewart.
3. Próbowa am kilku przepisów i naprawd łbardzo mi si łten podoba, pozwala uzyska łdobrze napuszone i bardzo elastyczne precle, które dobrze si łprzechowuj łi mo na je równie łzamra a .
4. W ko cu lubi łklasyczne precle, wi c posypa am je tylko sol , ale mo na te łzrobi łinne wersje: z tartym serem comté lub cheddar, z zio ami prowansalskimi, a nawet z kawa kami czekolady na wersj łs odk !
5. Sprz ł:U y am mojego robota Cooking Chef Kenwood / kod FLAVIE = 3 akcesoria do wyboru gratis przy zakupie robota / kod FLAVIE = 20% zni ki na wszystkie akcesoria U y am blachy perforowanej Guy Demarle: kod polecaj cy FLAVIE10 do podania przy rejestracji, aby otrzyma ł10 łrabatu przy pierwszym zamówieniu / wspó praca komercyjna.
6. Czas przygotowania: 45 minut + 10 minut pieczenia + 1 noc odpoczynku Na oko o 12 do 15 precli (w zale no ci od rozmiaru i ksztu tu): Ciasto na precle: wie ych dro d y (lub suszonych dro d y) wody cukru br zowego soli m ki mas a Je li u ywasz dro d y suszonych: wymieszaj łetni łwod , dro d e i cukier br zowy.
7. Pozwól odpocz łprzez 5 do 10 minut.
8. Wymieszaj m k łi sól; dodaj pokrojone w kostk łmas o i mieszaj, a łuzyskasz konsystencj łkruszonki.
9. Dodaj przygotowan łwcze niej mieszanek łdro d y-wody-cukru lub pokruszone wie e dro d e, wod łi cukier br zowy.
10. Wyrabiaj ciasto przez kilka minut, w robocie z hakiem (lub r łcznie, ale zajmie to wi łcej czasu), a uzyskasz łg adkie i elastyczne ciasto, które odchodzi od łcianek miski.
11. Przykryj ciasto i w ó łje do lodówki na noc.
12. Do formowania: technika podana w oryginalnym przepisie polega na rozwa kowaniu ciasta na du ym prostok cie o wymiarach 30x35cm i pokrojeniu pasków o d ugo ci 35cm i szeroko ci 2,5cm przed nadaniem po danych ksztu łów.
13. Osobi cie wola am podzieli łciasto na kilka ma ych kulek przed formowaniem.
14. Zrobi am kawa ki po łna precle, łna mauricettes i łna mini bagietki.
15. Na precle, wa kowa am kulki ciasta w wa ki o d ugo ci 50cm przed nadaniem im ksztu tu.
16. Umie łje na blasze, podczas gdy przygotowujesz łpiel z sody.
17. Łpiel: 1, wody cukru br zowego piwa sody oczyszczonej Umie łwszystkie łsk adniki w du ym garnku i doprowad łdo wrzenia.
18. Zanurzaj precle jeden po drugim w łpiel z sody przez oko o 30 sekund, a nast łpnie przenie łje na blach

wy o on papierem do pieczenia.

19. Pieczenie: Gruba sól Rozgrzej piekarnik do 230°C.
20. Posyp precle grubą solą (lub tym, co chcesz, serem, ziołami...).
21. Piec przez około 10 minut, obracając blachę po owie pieczenia.
22. Pozwól ostygnąć na krótko przed zjedzeniem!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com