

Warkoczyki z oliwkami i parówkami.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1039** Ocena: **10451**



1-2 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- ciasto drożdżowe
- oliwki 21 szt.
- parówki 2 szt.
- jajko do posmarowania
- Sól
- czarnuszka do posypania
- Składniki na ciasto:
 - Drożdże 40 g (świeże)
 - mąka poznańska typ 500 - 4 szklanki
 - Cukier 3 łyżeczki
 - Sól płaska łyżeczka
 - Olej rzepakowy 8 łyżek
 - Mleko 1 szklanka ciepłego

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie ciasta:

Drożdże zasypujemy cukrem i zalewamy odrobiną ciepłego mleka aby dobrze się rozpuściły. Wsypujemy do miski przesianą mąkę, dodajemy rozczyń drożdżowy, następnie resztę ciepłego mleka, sól i olej. Wyrabiamy ciasto. Wyrobinione ciasto smarujemy olejem, przykrywamy czystą ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na około 1 godz.

2 Wykonanie warkoczy:

Z ciasta wałkujemy placek o grubości kilku milimetrów, wycinamy z niego pasek o szerokości 2,5-3 cm, długości 40 cm. Składamy go tak żeby powstały 2 końcówki po 20 cm. Do każdego warkocza będziemy zaplatać po 7 oliwek. Oliwki zaplatamy w paski ciasta na krzyż, końcówki pasków ściskamy palcami. Zaplatamy tak pozostałe warkocze. W ten sam sposób zaplatamy 2 warkocze z pokrojonymi w kawałki parówkami. Zaplecione warkocze umieszczamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, smarujemy każdy warkocz jajkiem i posypujemy czarnuszką. Pieczemy w temperaturze 200 stopni Celsjusza przez 20 minut.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: