

CUINA DE POLÒNIA : OBWARZANEK

ASSISTENTS DE CUINA: Lua, Olivia V, Maite, Sofía, Saul, Paula, Guiem, Pol S., Olivia O.

INGREDIENTS

- 4,3 kg de farina
- 303 gr mantega
- 2,15 kg de sucre
- 2,036 ml LLET
- 86 gr sal
- 86 gr llevat
- 17 ous
- Llavors de sèsam i de rosella

PREPARACIÓ

Juntamos todos los ingredientes y amasamos 15 minutos hasta obtener una masa elástica.

Dejamos reposar 1 hora en un sitio cálido.

Partimos la masa en partes de 65 gramos.

Formamos tiras de grueso como un pulgar y entrelazamos 2 tiras y formamos un círculo trenzado . Amasamos la parte de la trenza que ata el círculo para que no se deshaga en la ebulliciónDejamos descansar 30 minutos.

Ponemos a hervir en una olla agua y una cuchara de azúcar hasta tener el agua a 90º. Introducimos nuestra masa en el agua una por una durante 2 minutos. (1 minuto por cada cara)

Cubrimos hasta la mitad con las semillas y horneamos en el horno al vapor (colocando una fuente con agua en la parte inferior del horno) en el horno precalentado a 200º durante 15-20 minutos.