

Precelki



Składniki na 16 precelków:

- 100 g masła lub margaryny
- 300 ml mleka
- 100 g cukru
- 50 g drożdży
- około 700 g mąki pszennej

Uwaga: w składzie ciasta nie ma jajek.

Do posmarowania: 1 jajko, do posypania - mak.

Rozpuścić tłuszcz w rondlu, dodać mleko i podgrzać, by było lekko ciepłe. Następnie dodać cukier, drożdże i połowę przygotowanej mąki. Ciasto wyrobić mikserem, następnie dodać resztę mąki i wyrobić ręcznie.

Ciasto podzielić na 16 równych części, uformować z nich precelki. [Tutaj](#) można znaleźć instrukcję zawijania precelków.

Precelki ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blaszce, zostawić do wyrośnięcia na 30 minut (ciasto wyrasta tylko jeden raz!). Przed pieczeniem posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać makiem.

Piec przez 5 - 10 minut w temperaturze 225 stopni.