



10-11 czerwca 2006

## PRECELEK KRAKOWSKI

z mąki "GLORIA"



Sponsorzy:



### Precelek KRAKOWSKI

- dwa y pół funta przedniej mąki białej (najlepiej GLORIA)
- szczypta soli (2 dkg)
- miodu dwie łyżki (5 dkg)
- łyżka duża smalcu (5 dkg)
- 2 jaja kurze całe
- trochę drożdży (2 dkg)
- kwarta wody

Wzmiń wszystkie składniki (tylko miodu jedną łyżkę zostaw) y natrudź się ogromnie męszając to razem w dzieży, po czym rozwałkuj na stolnicy do grubości palca, potnij na paski długości jednej stopy y szerokości pół palca. Uformuj Precla. Obwarz go we wrzątku z dodatkiem łyżki miodu, po czym wsadź do szabaśnika o temperaturze 180-200 stopni y piec 15 minut. Będziesz z ukontentowaniem patrzył na gorącego precla.

Polecają KRAKOWSCY PIEKARZE:

Antoni Madej  
Kazimierz Czekaj

Małopolska Izba  
Produktów Regionalnych  
Tradycyjnych i Ekologicznych.



Święto Chleba  
III Festiwal Produktów Regionalnych  
Kraków, Plac Wolnica

10-11 czerwca 2006

## ŻUREK PO KRAKOWSKU

z mąki "ŻURKOWEJ"



Sponsorzy:



## Żurek po KRAKOWSKU

- ✓ garście trzy mąki rżanej  
(żurkowej z Polskich Młynów)
- ✓ kwarta wody po ugotowaniu
- ✓ chleba prądnickiego lub krakowskiego  
maluta pajda
- ✓ czosnku żąbek dla smaku
- ✓ granik mąki białej (pszennej)

Zmiększywszy wszystko  
w kamiennym garncum,  
odstaw na dwie noce blisko pieca...

Polecają KRAKOWSCY PIEKARZE:

Antoni Madej  
Kazimierz Czekaj

Małopolska Izba  
Produktów Regionalnych  
Tradycyjnych i Ekologicznych.