

Rumiana maślana chałka



TRISS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	450 gramów
jajko	2 sztuki
drożdże	20 gramów
cukier	2 łyżki
woda	150 mililitrów
masło	50 gramów
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	2 szczypty
mleko	3/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Ciepłą wodę wymieszać z drożdżami. Do osobnej miski przełożyć resztę składników - mąkę, cukier, sól i wymieszać. Dodać roztrzepane jajka, roztopione masło, połączyć z wodą wymieszaną z drożdżami. Zagnieść ciasto, stopniowo dolewając mleko. Wyrobite ciasto przykryć ściereczką i odstawić na ok. 2 godziny, aż wyrośnie, w czasie wyrastania uderzyć w ciasto dwa razy. Następnie wyrobić je raz jeszcze na stolnicy.
- KROK 2** Ciasto podzielić na 2 części, a każdą z nich na 3 złączone u góry pasy.
- KROK 3** Z kawałków ciasta zapleść „warkocz”.
- KROK 4** Przełożyć chałki na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i odstawić na ok. 35 minut do tzw. „napuszenia”.
- KROK 5** Posmarować chałkę żółtkiem.
- KROK 6** Piec ok. 30-35 minut w temperaturze 190 stopni aż będzie rumiana.

