chałka

MARZENCIA2007

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże	40 gam
mąka prszenna	550 gram
mleko	1/2 szklanki
jajko	1 szt
masło	2 łyżka
woda letnia	4-5 łyzka
cukier	3 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru, zalać ciepłym mlekiem i rozmieszać z trzema łyżkami mąki. Zostawić w ciepłym miejscu aż rozczyn urośnie.
Do miski wsypać mąkę wlać wyrośnięty rozczyn z drożdży, rozbite z pozostałą ilością cukru jajo, rozpuszczone ciepłe masło, wodę i zagnieść miękkie ciasto aż zaczną pokazywać się pęcherzyki powietrza. Zostawić do wyrośnięcia aż podwoi swą objętość.
Ponownie zagnieść ciasto i podzielić na trzy części. Za każdej uformować wałki równej długości i zapleść z nich warkocz, końce połaczyć i podwinąć pod spód. Przełożyć chałkę na wysmarowaną tłuszczem i wyłożoną sreberkiem do pieczenia blachę i zostawić do wyrośnięcia na 20-30 minut. Posmarować wierzch żółtkiem i posypać makiem, sezamem albo kruszonką. Piec około 25-30 minut w 200 stopniach.