

Przepyszna chałka z kruszonką



RUSSKAYA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże	30 gram
cukier	90 gram
sól	łyżka
mąka	kg
jajko	3 sztuki
masło	100 gram
woda	400 (ciepła)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże wymieszać z ciepłą wodą. W misce wymieszać mąkę(3/4), sól, cukier, następnie wlać drożdże, dodać masło, jajka i wyrobić ciasto, dosypując w międzyczasie resztę mąki.

Ciasto powinno być elastyczne. Wyrobione ciasto przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na około 2 godziny(lub do podwojenia objętości). Po tym czasie krótko wyrobić, w celu odgazowania, podzielić na dwie części. Każdą z nich podzielić na 3, uformować wałki i zapleść warkocz. Tak powstałe chałki umieścić w wysmarowanych masłem i posypanych mąką keksówkach i odstawić na godzinkę. Przed włożeniem do piekarnika posmarować jajkiem i obficie posypać kruszonką.

Piec około 30-40 min w temp 175o.

Smacznego :)

Przepis na kruszonkę:

20 dag mąki
1/2 kostki masła
1/2 szkl pudru
1 cukier waniliowy
1 żółtko
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

Wszystkie składniki połączyć ze sobą i wyrobić w rękach. Kruszonki wychodzi naprawdę sporo, więc niewykorzystaną część można zwinąć w folię i zamrozić. Przyda się na następny raz :) Bo jestem pewna, że tą chałkę zechcecie zrobić ponownie ;)

