

Chałka :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 żółtko, 4 dag drożdży, Szczypta soli, Masło do posmarowania blachy

mąka	3 szklanki
mleko	200 ml
cukier	5 czubatych łyżek
masło	5 płaskich łyżek
jajko	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać do miski . Po środku zrobić wgłębienie . Rozetrzeć drożdże w lekko podgrzanym mleku i wlać w dołek w mące razem z 2 łyżkami cukru . Odstawić na 20 minut w ciepłe miejsce . Rozpuścić masło , przestudzić , dodać do zaczynu razem z jajkami i solą . Dobrze wyrobić . Zostawić przykryte na 40 minut . Zrobić z ciasta 3 wałeczki . Pleść warkocz . Ułożyć na natłuszczonej blaszce . Posmarować żółtkiem roztrzepanym z 2 łyżkami wody (najlepiej pędzelkiem) . Wstawić do dobrze wygrzanego piekarnika . Po 20 minutach przykryć papierem do pieczenia by chałka nie ściemniała . Piec jeszcze 10 minut . Wyjąć . Po wyjęciu przykryć wilgotną ściereczką . Potem odwrócić i tak samo przykryć spód (nie będzie się kruszyć i pękać) .

Podawać z masłem i konfiturą czy dżemem .