

Maślana chałka poszóstnie pleciona



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	3 szklanki
mleko	3/4 szklanki
jajko	
żółtko jajek	
cukier	1/4 szklanki
masło	10 dag
szczypta soli	
2 łyżki wody	
sezam	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszać suche składniki, dodać rozczyń, roztopione i ostudzone masło, ciepłe mleko, jajko i żółtko, wyrabiać, aż zacznie odstawać od ręki. Odstawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto podwoi objętość, ponownie wyrobić. Podzielić na 3 lub 6 części, uformować wałki i spleść z nich warkocz zwykły lub poszóstny. (Instrukcja w linkach). Przełożyć do formy keksowej wysmarowanej tłuszczem lub wyłożonej pergaminem (ja położyłam luzem na dużej blasze na papierze do pieczenia). Odstawić do ponownego wyrośnięcia na 30 minut. Bułkę posmarować roztrzepanym żółtkiem z 2 łyżkami wody (można zrobić na to kruszonkę) lub posypać np. sezamem albo makiem. Piec w temperaturze 190°C przez około 30 minut.