

## Drożdżowe chałki i obwarzanki



### LUNA19



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| <b>mleko</b>          | 0,5 l   |
| <b>drożdże świeże</b> | 2,5 dkg |
| <b>mąka</b>           | 1 kg    |
| <b>cukier</b>         | 2 łyżki |
| <b>jajko</b>          | 1 szt   |
| <b>żółtko jajek</b>   | 1 szt   |
| <b>margaryna</b>      | 1 łyżka |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko podgrzać .. (najlepiej na letnie) drożdże wymieszać z 1 łyżeczką cukru 1 łyżeczką mąki i 2 łyżkami mleka. Odstawić do wyrośnięcia. Do mleka dodać mąkę (ok 0,5 szkl) wymieszać na rozczynek.. Jajko i żółtko ubić na pianę z cukrem .. Wlać do rozczyneku ubite jajka i wyrośnięte drożdże i miękką margarynę, stopniowo dodawać mąkę i wyrabiać ręką. Nie musi wejść cały kilogram .Lepiej kiedy ciasto jest luźne. Mieszać aż ciasto będzie odstawać od ręki. Uklepać, posypać mąką i odstawić na ok pół godziny do wyrośnięcia.

Z ciasta formować chałki albo obwarzanki wedle uznania. Poczekać aż bułeczki wyrosną posmarować rozmaconym białkiem i piec w nagrzanym piekarniku ok 170 st . do 40 mim

Na kamieniu piec w temp 250 st do zrumienienia.. potem temperaturę zmniejszyć do 175 i piec w sumie ok 35 min.