

Chałka żydowska



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników:

woda letnia	0,5 szklanki
drożdże świeże	40 gramów
mąka pszenna	0,5 kilograma
cukier	4 łyżki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	0,5 łyżeczki
jajko	1 sztuka
żółtko jajek	1 sztuka
masło	80 gramów
woda zimna	4 łyżki

Do posmarowania:

jajko	1 sztuka
sezam	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W letniej wodzie rozmieszać drożdże z 1 łyżką cukru i pozostawić aż drożdże zaczną pracować. Do miski miksera przesiać mąkę, dodać sól, wlać zaczyn drożdżowy, dodać jajko i żółtko, cukier, zimną wodę oraz rozpuszczone letnie masło. Wyrobić mikserem do momentu aż ciasto będzie odchodzić od ścianek miski i będzie miało jednolitą i gładką konsystencję. Ciasto wyjąć z miski. Misę posmarować olejem, włożyć ciasto z powrotem, przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu do podwojenia objętości.
- KROK 2 Przełożyć ciasto na blat wysypany mąką i podzielić na 6 równych części. Uformować kulki z ciasta i ponownie pozostawić do wyrośnięcia na około 15-20 minut.
- KROK 3 Z każdej części ciasta uformować wałek o długości 50 cm
- KROK 4 Zapleść warkocz. Przełożyć na blachę wyłożoną matą silikonową, odłożyć do wyrośnięcia na 30 minut. Przed włożeniem do piekarnika posmarować jajkiem roztrzepanym z 2 łyżkami zimnej wody i posypać sezamem lub innymi ziarenkami.
- KROK 5 Piec w 180 stopniach około 30 minut. Po upieczeniu studzić na kratce.