

Chwała drożdżowa



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	0,5 kg
smalec	1 łyżeczka
masło	2 łyżki
śmietana 12% gęsta kwaśna	1 łyżka
cukier	2 łyżki
jajko	2 szt
woda	1 szkl
sól	0,5 łyżeczki
mąka	2 łyżki
cukier	1 łyżka
masło	1 łyżka
drożdże	5 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zrobić rozczynek z drożdży, łyżeczki cukru, mąki i połowy szklanki ciepłej wody-odstawić do wyrośnięcia. Do mąki wbić jajka dodać śmietanę, cukier, sól wyrośnięte drożdże oraz letni rozpuszczony smalec z masłem i wyrobić ciasto. Odstawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto podwoi objętość zagnieść ponownie i uformować 3 wałki o grubości 2-3 cm i zwinąć warkocz. Uformowaną chwałkę ponownie zostawić do wyrośnięcia. Przed pieczeniem posmarować rozkłóconym jajkiem posypać kruszonką. Z mąki, cukru i jajka zagnieść kruszonkę. Piec w 160 st 30 min na złoty kolor.