

Przepyszna chałka



ANNA152



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże	30g
mąka	850g
cukier	90g
łyżka soli	
jajko	4
roztopione masło	100g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozpuścić w ciepłej wodzie. Dodać 850 g mąki, cukier, sól, roztrzepane 3 jajka i masło. Wymieszać. Następnie dodawać resztę mąki do momentu uzyskania elastycznego, ale niezbyt klejącego ciasta. Gdy ciasto będzie odchodzić od ścianek wyrabiamy je ok. 5 min na blacie. Odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na 2 godz. W międzyczasie ciasto odgazowujemy. Po wyrośnięciu ciasto dzielimy na 2 części i zaplatamy z nich 2 chałki. znów zostawiamy do wyrośnięcia. tym razem na 40 min. Po wyrośnięciu smarujemy chałki roztrzepanym jajkiem. Możemy posypać je kruszonką. Pieczemy 25 - 30 min w temp.180 stopni. Smacznego:)