

..chałka na śmietanie..



Autor: **sonia_137**
Przepisów: **13** Ocena: **97**



1-2 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 1/5 kostki drożdży
- ciepła woda
- 2 szklanki mąki pszennej
- łyżka cukru
- 6 łyżek śmietany 18%
- łyżka oliwy z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 ..drożdże, cukier, śmietanę zalać ciepłą wodą i odstawić na kilka minut
- 2 ..dodać oliwę, sól i mąkę - wyrobić ciasto, następnie odstawić w ciepłe miejsce na ok 1 godzinę
- 3 ..wyjąć ciasto i podzielić na trzy części, uformować trzy dłuższe waleczki i spleść z nich warkocz
- 4 ..przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, posmarować odrobinę śmietaną i opcjonalnie posypać ziarnami sezamu
- 5 ..piec 15-20 minut w temperaturze 220 stopni

Twoje notatki do przepisu: