

chałka z sezamem



Autor: **anetas197601**
Przepisów: **255** Ocena: **8425**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- 1 opakowanie suszonych drożdży
- 1 czubata łyżeczka soli
- 1 łyżka oleju
- 125 ml letniego mleka
- 250 ml letniej wody
- jajko do posmarowania i sezam lub mak do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę wsypać do miski, dokładnie wymieszać z drożdżami, dodać pozostałe składniki (z wyjątkiem jajka i sezamu). Ciasto dokładnie wyrobić mikserem, przykryć i odstawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto wyrośnie wyjąć je z miski i jeszcze raz rękoma zagnieść, uformować z niego wałek (ale niezbyt cienki) i pokroić na ok. 12 kawałków. Każdy kawałek przeciąć wzdłuż na 3 części ale nie dokrawać do końca, zaplatać warkocze a końcówkę podwinąć pod spód. Układać na blaszce, posmarować jajkiem posypać sezamem lub makiem i odstawić do wyrośnięcia. Piec w 180 stopniach ok 20-25 minut.

Twoje notatki do przepisu: