

Domowa chałka drożdżowa z kruszonką!!!



Autor: **Rapa**
Przepisów: **32** Ocena: **375**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Mąka - 560gr
- Mleko - 250ml
- Masło - 90gr
- Cukier - 100gr
- Drożdże - 20gr
- Jajko

Sposób przygotowania:

1 Rozczyn z drożdży,

- do garnka z ciepłym mlekiem dodajemy drożdże i jedną łyżeczkę cukru. Mieszamy całość (trzeba dobrze wymieszać) i zostawiamy żeby drożdże zaczęły pracować.

Kruszonka,

- do miseczki wrzucamy zimne masło (30gr), mąkę (60gr) i cukier (30gr). Całość trzeba ugnieść, rozdrobić i odstawić do lodówki.

Ciasto na chałkę,

- do miski wrzucamy mąkę, cukier, masło, rozbite jajko i wcześniej przygotowany rozczyn. Całość ugniatamy. Trzeba pamiętać, że ciasto musi dobrze odchodzić od ręki i od miski. Wyrobione ciasto odstawiamy na 30min. Przykrywamy miskę ściereczką. Pamiętaj, że ciasto musi podwoić swoją objętość.

Zaplatanie chałki,

- przygotowujemy stolnicę. Posypujemy mąką. Ciasto dzielimy na 3 równe części. Z każdej części robimy "wałek" na długość blachy do pieczenia. Przygotowane "wałki" kładziemy na blachę.

(Nie zapominając o papierze). Z góry łączymy nasze "wałki" i zaplatamy w 3-krotny warkocz (pod spodem zostawiam link do filmu jak to dokładnie zrobić).

Tak przygotowaną chałkę przykrywamy ściereczką na około 10min żeby ciasto znowu urosło. Po odczekaniu 10min posypujemy chałkę wcześniej przygotowaną kruszonką (również po bokach). W między czasie podgrzewamy piekarnik do temp. 180 stopni. Wkładamy do piekarnika chałkę na około 30 min. Po tym czasie wyjmujemy i po kilku minutach (po

przestygnięciu) gotowa jest do smakowania:-)

Zachęcam do obejrzenia filmu (link pod spodem)!!!

Pozdrawiam serdecznie życząc smacznego!!!!

Twoje notatki do przepisu: