# Chałka chlebowa orkiszowa z makiem

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **francuska**

## Warto wiedzieć:

60 min

12 porcji

## Składniki:

mąka orkiszowa chlebowa + do podsypywania - 500 g
drożdże - 40 g
napój migdałowy - 1/2 szklanka
ksylitol lub miód - 1/2 szklanka
jajo + żółtko do smarowania -
masło/ olej kokosowy - 2 łyżka
woda - 4 łyżka
mak niebieski - 1 łyżeczka

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Drożdże rozkruszyć dodać łyżkę ksylitolu/miodu, wlać letnie mleko rozmieszać z łyżką mąki. Pozostawić rozczyn do wyrośnięcia.

Do naczynia przesiać mąkę, dodać wyrośnięty rozczyn z drożdży, rozkłócone jajko i ksylitol/miód, rozpuszczone letnie masło/olej kokosowy, wodę. Zagnieść luźne ciasto do momentu kiedy zaczną pokazywać się pęcherzyki powietrza a ciasto będzie odchodzić od rąk. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia aż podwoi swą objętość.

Po wyrośnięciu znów zagnieść ciasto i podzielić je na trzy części. Uformować wałeczki równej długości i zapleść z nich warkocz. Końce złączyć i podwinąć pod spód. Tak przygotowaną chałkę

położyć na przygotowaną blachę podsypaną mąką, posmarować wodą wierzch. Zostawić do wyrośnięcia na ok 15-30 minut. Teraz rozkłóconym żółtkiem z odrobiną wody posmarować wierzch chałki i posypać makiem.

Piec 30-40 minut w 180 stopniach.