Chałka drożdżowa

MagdalenaKK

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

180 min

1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna typ 450 - 500 g
- żółtka - 3 szt.
- świeże drożdże - 25 g
- sól - 1 szczypta
- masło roztopione - 60 g
- cukier - 1/4 szklanka
- ciepłe mleko - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z drożdży, łyżeczki cukru, łyżki mąki i mleka zrobić zaczyn. Mąkę przesiać do misy robota kuchennego. Dodać sól, rozbełtane żółtka, cukier, wyrośnięty zaczyn i ostudzone masło. Całość wyrabiać za pomocą haka aż ciasto będzie zupełnie gładkie. Wierzch posypać mąką i zostawić do podwojenia objętości.

KROK 2: Wyrośnięte ciasto ponownie zagnieść i podzielić na 3 równe części. Każdą z nich uformować w podłużny wałek i zapleść z nich warkocza. Chałkę przełożyć do foremki i odstawić na ok. 30 minut. Po tym czasie można posmarować ciasto rozbełtanym żółtkiem z odrobiną mleka i posypać kruszonką, ale nie jest to konieczne. Chałkę należy piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni Celsjusza (góra-dół) przez ok. 40 minut.