




Chalka z 6 splotów

 MagdalenaKK

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 180 min

 1 porcja

Składniki:

świeże drożdże - 20 g

cukier - 3 łyżka

mąka pszenna typ 450 - 400 g

ciepłe mleko - 100 ml

ciepła woda - 100 ml

roztopione masło - 2 łyżka

jajko - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże mieszamy z ciepłym mlekiem, cukrem i 2 łyżkami mąki. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na 15 minut. Pozostałą mąkę mieszamy z jajkiem, wodą oraz masłem, dodajemy rozczyń i wyrabiamy, aż ciasto będzie gładkie i elastyczne. Formujemy kulę, wkładamy do miski wysmarowanej olejem i odstawiamy na ok. 45 minut w ciepłe miejsce do podwojenia objętości.

KROK 2: Dużą blachę wykładamy papierem, a ciasto lekko wyrabiamy. Dzielimy na 6 kawałków tej samej wielkości i rolujemy, aż uzyskamy piękne wałeczki o długości ok. 40 cm. Zaplatamy z nich warkocz z 6 pasm. Zostawiamy do napuszenia na ok. 25 minut w ciepłym miejscu. Po tym czasie ponownie smarujemy rozbełtanym żółtkiem z odrobiną mleka. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy ok. 25-30 minut, aż skórka będzie mocno zarumieniona.