Dwukolorowa chałka

Stokrotka

Polecane na: **pieczywo, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min

1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna - 2 szklanka
- woda letnia - 50 ml
- mleko ciepłe - 100 ml
- sól - 0,5 łyżeczka
- cukier - 1 łyżka
- masło - 4-5 dag
- szpinak mrożony - 1 kostka
- cukier waniliowy - 2 łyżeczka
- drożdże świeże - 3 dag
- jajka - 3 szt.

Dodatkowe info:

Chałka w dwóch kolorach bardzo ładnie wygląda i pysznie smakuje. Idealna propozycja na lekkie śniadanie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże oraz cukier rozpuścić w ciepłym mleku z wodą, dodać 2 łyżki mąki, wymieszać, pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

KROK 2: Wszystkie składniki oprócz szpinaku podzielić na 2 części, wsypać do 2 misek . Do obu misek dodać po 1 jajku, po odrobinie soli, po połowie rozczynu i rozpuszczonego masła. Do jednej z misek dodać zmiksowany, rozmrożony szpinak.

KROK 3: Ciasto oddzielnie wyrabiać przez około 10 minut, przykryć i pozostawić do wyrośnięcia.

KROK 4: Następnie z ciasta uformować 7 wałeczków, z jednej strony zlepić i zaplatać.

KROK 5: Ułożyć na wyłożonej papierem blaszce, posmarować roztrzepanym jajkiem, pozostawić na około 15 minut do wyrośnięcia. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piecz około 30 minut.