Dwukolorowa, słodka chałka

Stokrotka

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna - 3 szklanka
- ciepłe mleko - 1 szklanka
- żółtka - 2 szt.
- jajka - 2 szt.
- masło - 10 dag
- cukier - 10 dag
- drożdże świeże - 4 dag
- cukier waniliowy - 2 łyżeczka
- kakao - 2 łyżka
- sól - 1/2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Z takiej ilości ciasta można zrobić 1 dużą chałkę albo 2 mniejsze.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże wymieszać z łyżką cukru, łyżką mąki i 1/3 szk ciepłego mleka, odłożyć na 20 minut w ciepłe miejsce. Masło stopić, ostudzić. Mąkę wymieszać z solą. Żółtka i 1 jajko ubić z cukrem i cukrem waniliowym na pianę. Pozostałe mleko wymieszać z mąką, dodać wyrośnięty rozczyn, ubite jajka, wymieszać. Pod koniec dodać roztopione masło i dokładnie wyrobić. Ciasto podzielić na dwie części. Jedną część wymieszać z kakao, drugą pozostawić jasną. Odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasta wyłożyć na stolnicę, każde oddzielnie podzielić na 3 części, utoczyć po 3 wałki.

KROK 2: Zlepić wszystkie końce i zaplatać chałkę. Ułożyć na przygotowaną blaszkę, odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Przed pieczeniem posmarować roztrzepanym jajkiem.

KROK 3: Włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 35-40 minut. Podawać po ostudzeniu.