Pyszna chałka z kruszonką

Stokrotka

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min

łatwy

10 porcji

Składniki:

mąka pszenna - 25 dag
cukier - 5 dag
masło - 5 dag
jajka - 2 szt.
mleko - 200 ml
drożdże - 2 dag
otarta skórka z cytryny - 1/2 łyżeczka
sól - 1/2 łyżeczka
Kruszonka -
mąka pszenna - 1/2 szklanka
masło - 5 dag
cukier - 5 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Połowę ciepłego mleka wymieszać z 1 łyżką cukru, dodać pokruszone drożdże, pół szkl mąki, wymieszać. odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Gdy ciasto wyrośnie dodać szczyptę soli, pozostałą mąkę, mleko i wyrabiać około 15 minut. Następnie dodać jajka, otartą skórkę z cytryny, ostudzone stopione masło i wyrabiać około 10 minut, Przykryć i odłożyć do wyrośnięcia.

KROK 2: Z 1/2 szkl mąki, 5 dag masła i cukru zrobić kruszonkę.

KROK 3: Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnicę, podzielić na pięć części. Z każdej części ciasta utoczyć wałek, zlepić na końcu i zapleść chałkę.

KROK 4: Ułożyć na przygotowanej blaszce, odłożyć na 15 minut w ciepłe miejsce. Następnie chałkę posmarować odrobiną wody wymieszanej z cukrem i posypać kruszonką.

KROK 5: Włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 35-40 minut.