

# Chałka drożdżowa z czekoladą

Chałka zaplatana z 5 pasm. Idealna na Wielkanoc. Łatwy przepis krok po kroku.

ok. 8 porcji



średni

120 Min.



## Składniki:

### Ciasto drożdżowe:

200 ml mleka  
80 g masła  
500 g mąki pszennej  
1 opak. Drożdży suszonych instant Dr. Oetkera  
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera  
1 szczypta soli  
1 szt. jajek  
1 szt. białka  
75 g kropelek czekoladowych lub pokrojonej czekolady

### Do posmarowania ciasta:

1 łyżka mleka  
1 szt. żółtek

## 1 Sposób przygotowania:

Mleko podgrzej i rozpuść w nim masło. Wymieszaj mąkę z drożdżami suszonymi. Dodaj pozostałe składniki na ciasto (oprócz czekoladowych kropelek) i wyrabiaj ciasto z pomocą miksera z hakiem do zagniatania, do uzyskania gładkiego ciasta. Przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na ok. 1 h. W tym czasie ciasto powinno podwoić swoją objętość.

- 2 Ponownie zagnieć ciasto na oprószonym mąką blacie i delikatnie zagnieć w nie również czekoladowe kropelki (1 łyżkę kropelek pozostaw do posypania). Podziel ciasto na 5 równych kawałków (najlepiej je zważ, jedna porcja powinna ważyć ok. 200 g) i uformuj je w paski o dł. ok. 40 cm.



- 3 Ściśnij 5 pasm obok siebie i zapleć je w warkocz. Pasma, które znajduje się najbardziej po prawej stronie przetóż pomiędzy pasmo pierwsze i drugie od lewej.



- 4 Następnie pasmo pierwsze z lewej przetóż na środek.



- 5 Drugie pasmo z lewej przetóż na środkowe pasmo.



- 6 Powtórz te kroki.



- 7 Na koniec mocno dociśnij końce do siebie. Przechyl warkocz w lewo. Przesuń warkocz z papierem do pieczenia na blachę z wyposażenia piekarnika, przykryj go bawełnianą ściereczką i odstaw na ok. 20 - 30 min (aż wyraźnie powiększy swoją objętość). Nagrzej piekarnik do temp. 180°C.



- 8 Dekorowanie:  
Żółtko wymieszaj z mlekiem trzepaczką, posmaruj nimi warkocz i posyp pozostałymi kropelkami czekolady.



9 Pieczenie:

Chałkę wstaw do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

**Czas pieczenia: 30 min.**

Po upieczeniu przełóż chałkę z papieru do pieczenia na kratkę do przestudzenia i odstaw do ostygnięcia. Uważaj, bo czekoladowe kropelki są po pieczeniu bardzo gorące!

