

Chałka drożdżowa

Puszyste i pięknie pachnące chałki... znikają ze stołu w mgnieniu oka

ok. 18 - 20 porcji  średni  40 Min.



Składniki:

Ciasto:

100 g masła (rozpuszczonego)
500 g mąki
1 opak. Drożdży suszonych instant 7 g Dr. Oetkera
150 g cukru
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera
1 szczypta soli
1 szt. jajka
250 ml wody (cieplej)

Do smarowania:

1 szt. jajka
6 łyżek wody

Kruszonka:

80 g mąki
60 g cukru
1 łyżeczka Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera
50 g masła

1 Ciasto:

Roztop i przestudź masło. Mąkę przesiej do miski, dodaj drożdże, cukier, cukier wanilinowy, sól i dokładnie wymieszaj.



- 2 Do suchych składników dodaj jajko, ciepłą wodę oraz roztopione masło i zagniataj do momentu, gdy ciasto przestanie się kleić. Ciasto umieść w misce, przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia (aż podwoi objętość).



- 3 Po wyrośnięciu ciasto krótko zagnieć i podzielić na 4 części. Z jednej części utoczyć 3 wałeczki, a następnie spleść w warkocz, podwijając końce pod spód.



- 4 Z pozostałych części ciasta również stwórz warkocz. Warkocz ułóż na 2 blaszkach z wyposażenia piekarnika, wyłożonych papierem do pieczenia, przykryj ściereczką i odstaw do ponownego wyrośnięcia na ok. 20 minut. Gdy podrosną, posmaruj roztrzepanym jajkiem z wodą. Możesz je posypać makiem lub kruszonką zagniecioną z mąki, cukru, masła i cukru wanilinowego.



Pieczenie:

Blachę z chałkami wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 25 min.

Upieczone chałki wyjmij z piekarnika. Możesz je także udekorować Lukrem klasycznym Dr. Oetkera.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Chałki można też udekorować Lukrem klasycznym Dr. Oetkera.