

Chałka drożdżowa z kruszonką pieczona w foremce

Składniki na zaczyn:

- 20 g drożdży świeżych
- 150 ml ciepłego mleka
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 łyżeczka cukru

Składniki na ciasto:

- 380 g mąki pszennej (typ 450)
- 30 ml roztopionego masła
- 90 g cukru
- 1 jajko
- szczypta soli

Składniki na kruszonkę:

- 25 g masła
- 50 g cukru pudru
- 1 łyżka mąki pszennej

Dodatkowo:

- 1 jajko

Wykonanie:

Zaczyn

W pierwszej kolejności robimy zaczyn. Do miski kruszymy drożdże, dodajemy łyżeczkę cukru, łyżkę mąki pszennej oraz ciepłe mleko (około 30-35°C) i wszystko mieszamy. Miskę przykrywamy folią spożywczą lub ściereczką i odstawiamy na 15 min w ciepłe miejsce, żeby drożdże zaczęły pracować.

Ciasto na chałkę

Po 15 minutach, jak drożdże zaczęły pracować, dosypujemy cukier, dodajemy jajko, mąkę pszenną (trochę zostawiamy do podsypywania), szczyptę soli, oraz roztopione i wystudzone masło. Wstępnie wszystko mieszamy łyżką. Następnie zagniatamy ciasto dłonią w misce. W momencie, kiedy ciasto wchłonie mąkę przierzucamy je na blat, posypywany mąką. Wyrabiamy około 10 -15 minut. Na koniec wyrabiania zawijamy boki do środka, rolując obracamy ciasto,



formujemy kulę i wkładamy ją do miski, obsypanej mąką. Ciasto z góry również lekko obsypujemy mąką. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce, do wyrośnięcia, na około 1 godzinę.

Kruszonka

Do rondelka dajemy masło i na gazie roztopiamy. Po roztopieniu dodajemy mąkę pszenną oraz cukier puder i dokładnie mieszamy, cały czas podgrzewając rondelk na małym gazie. Po dokładnym wymieszaniu kruszonka powinna zbrylić się w jedną całość. Kruszonkę zostawiamy do wystudzenia.

Formowanie chałki

Po wyrośnięciu ciasto wyciągamy z miski i zagniatamy kilka minut, żeby pozbyć się gazów. Następnie dzielimy na trzy, mniej więcej równe części. Z każdej części formujemy walek o długości około 45 cm i zawijamy z nich warkocz.

Tak przygotowane ciasto wkładamy do keksówki, o wymiarach 12x35 cm, którą wysmarowaliśmy dokładnie margaryną. Możemy foremkę wyłożyć papierem do pieczenia.

Foremkę przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 15-30 minut, do podwojenia objętości.

Gdy ciasto podwoi objętość smarujemy je, rozbełtanym jajkiem. Robimy to dokładnie, pędzelkiem. Na wierzch posypujemy wcześniej przygotowaną kruszonką. Pamiętaj Państwo, że kruszonka w garnku zrobiła się nam w jedną grudę. Teraz, żeby obsypać warkocz ciasta musimy ją rozgniatąć między palcami.

Pieczenie chałki

Keksówkę wkładamy do piekarnika, nagrzanego do 180°C i pieczemy przez około 30 minut, używając grzałki góra i dół.

Po upieczeniu chałkę wyciągamy z piekarnika, lekko studzimy, a następnie wyciągamy z blaszki.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

