



przepisy.pl

Chąłka drożdżowa z rodzynkami i orzechami



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka - 0.5 kilogramów
- drożdże - 5 dekagramów
- mleko - 1 szklanka
- żółtko jajka - 3 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- cukier - 12 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- sól - 1 szczypta
- posiekane orzechy włoskie - 5 dekagramów
- posiekane rodzynki - 5 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Przygotować rozczyń: drożdże rozetrzeć w naczyniu z łyżką cukru tak, aby były płynne, rozprowadzić je ciepłym mlekiem, dodać 2 łyżki mąki, wymieszać i postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
2. Gdy rozczyń podrośnie, wlać go do przesianej mąki, dodać pozostałe składniki i wyrobić ciasto tak długo aż będzie gładkie i lśniące (powinno samo odchodzić od rąk).
3. Pod koniec wyrabiania wysypać na blat orzechy i rodzynki i zarobić wszystko dokładnie do ciasta. Pozostawić do wyrośnięcia przez ok. 30 minut.
4. Ciasto podzielić na pół. Każdą połowę podzielić na 3 części i każdą uformować w długi pasek.
5. Trzy paski spleść ze sobą jak warkocz. Wierzch smarować rozmaconym białkiem i posypać albo zmielonymi orzechami albo brązowym cukrem. Z brązowym cukrem smakuje wspaniale.
6. Ta porcja ciasta wystarczy na dwie chąłki. Piec przez ok. 20-30 min. w 180°C.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl