





# Chąłka z kruszonką

przepisy.pl



 150 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

## Składniki:

### ciasto

- mąka pszenna - 350 gramów
- cukier - 80 gramów
- mleko - 0.5 szklanek
- średnie jajka - 2 sztuki
- drożdże - 20 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- mąka do podsypywania

### kruszonka

- Kostka do pieczenia Kasia** - 12 gramów
- mąka pszenna - 1 łyżka
- cukier - 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

1. W miseczce wymieszaj pokruszone drożdże, łyżkę cukru i łyżkę mąki. Dolej tyle mleka by zaczyn miał gęstość kwaśnej śmietany. Odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
2. Jajka roztrzep widelcem. Dwie łyżki roztrzępanych jajek odłóż do posmarowania chąłki, resztę przelej do miski. Dodaj pozostałą mąkę, cukier, mleko i wyrośnięty zaczyn. Wszystko razem wymieszaj mieszadłami miksera.
3. Na koniec dodaj roztopioną i przestudzoną Kasię. Całość dokładnie zagnieć i odstaw pod przykryciem do wyrośnięcia.
4. Gdy ciasto podwoi objętość zagnieć je powtórnie i podziel na 5 jednakowych części. Z każdej części zrób wałeczek o długości około 40 cm. Wałki ułóż na płaskiej blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
5. Zlep razem końce 5 wałków i rozłóż je szeroko. Przełóż wałek znajdujący się najbardziej z prawej strony nad 2 i pod 3 (wszystkie z prawej strony). Następnie wałek znajdujący się najbardziej z lewej strony przełóż nad 2 i pod 3 (wszystkie z lewej strony), i znowu z prawej strony itd. Całość zapeł w luźną chąłkę. Odstaw na 40 minut w ciepłe miejsce.
6. W tym czasie z mąki, cukru i Kasi zagnieć w palcach kruszonkę. Gdy chąłka wyrośnie posmaruj ją pozostałym roztrzępanym jajkiem i posyp kruszonką. Piecz około 30 minut w piekarniku nagrzanym do 180° C.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)