

Chąłka z kruszonką

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 8-10

Czas pieczenia: 40 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować kruszonkę. Do naczynia miksującego założyć nóż. Włożyć masło (50 g) pokrojone na kilka kawałków oraz mąkę i cukier. Zamknąć pokrywę dzbanka. Mieszać kruszonkę – czas 15 sekund, obroty 5.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkki wyjąć masę do innego naczynia.

Krok 3 - Do naczynia miksującego wlać mleko, zamknąć pokrywę dzbanka, zagrzzać mleko - temperatura 37°C, czas 3 minuty, prędkość 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, dodać pokruszone drożdże, 1 czubatą łyżkę mąki i łyżeczkę cukru. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać – czas 10 sekund, prędkość 4.

Wymieszany roztwór pozostawić do wyrośnięcia na ok 10 min.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do mleka z drożdżami dodać pozostałą mąkę, cukier, jajko i żółtka, masło pokrojone na kawałki, sól. Zamknąć pokrywę dzbanka. Wyrabiać ciasto – czas 20 sekund, obroty 4.

Po tym czasie uruchomić funkcję wyrabiania ciasta, czas 2 minuty, prędkość 1.

Krok 6 - Za pomocą łopatkki wyłożyć ciasto do innego naczynia, pozostawić do wyrastania na ok 30 min.

Krok 7 - Ciasto wymieszać łopatką, wyłożyć na stolnicę, uformować chałkę: z ciasta uformować podłużny walec, rozkroić go na 4 paski, z jednej strony nie nacinając do końca. Paski ciasta odsunąć od siebie, następnie „zapleść” chałkę: zewnątrz paski zakładać na zmianę do środka. Chałkę położyć na blasze do pieczenia wyłożonej papierem lub wysmarowanej tłuszczem, pozostawić do wyrastania na ok 30-40 min.

Krok 8 - Za pomocą pędzelka posmarować chałkę rozkłóconym jajkiem. Masę na kruszonkę rozdrobnić dłońmi, obficie posypać chałkę. Za pomocą pędzelka posmarować chałkę rozkłóconym jajkiem. Masę na kruszonkę rozdrobnić dłońmi, obficie posypać chałkę.

Krok 9 - Ciasto włożyć do piekarnika nagrzanego do temp 180°C, piec ok. 35-40 min aż skórka będzie rumiana. Sprawdzić patyczkiem, czy ciasto jest w środku suche. Jeśli po wyjęciu z ciasta patyczek jest jeszcze „oblepiony” ciastem, wydłużyć czas pieczenia.

Wskazówki :

Chałkę można upiec w prostokątnej blaszce do pieczenia.

Zamiast jajkiem, chałkę można posmarować mlekiem i posypać kruszonką.