

Ib – IIb PdP – Gospodarstwo domowe 24.04.2020 rok.

CHAŁKA

Witam Was wszystkich bardzo serdecznie. W dniu dzisiejszym chciałam Was namówić do zrobienia chałki. Pasuje do sobotniej i niedzielnej kawy :) Ja zrobiłam ją z moją córką Michalinką.

Misia jest mistrzynią w robieniu kruszonki :)

Cały przepis i fotorelacja poniżej

Przygotuj wagę kuchenną, odmierzaliśmy składniki podczas zajęć w szkole – wiecie już jak to robić.

Składniki chałki:

500 gram mąki

20 gram świeżych drożdży

300 ml mleka

60 gram masła

70 gram cukru

1 łyżeczka soli

1 jajko



Wykonanie chałki

1. Wlej mleko do garnka i podgrzej – ma być letnie. Odlej pół szklanki mleka i dodaj tam drożdże, 1 łyżkę mąki i cukier. Wymieszaj i odłóż w ciepłe miejsce na około 20 minut do wyrośnięcia – to jest „zaczyn” - zobaczysz, jak urośnie :)



Mleko+drożdże+mąka+cukier



Wyrośnięty zaczyn

2. Do pozostałego mleka które jest w garnku dodaj masło – niech się rozpuści.



3. Do miski wsyp mąkę – (przesiej ją wcześniej przez sito), dodaj letnie mleko z rozpuszczonym masłem, wyrośnięty zaczyn, jajko i sól.



Wszystko razem mieszamy – wyrabiamy ok 5 minut. Jeśli ciasto się klei, dodaj trochę mąki. Ciasto zostawiamy do „wyrośnięcia” na około 40 minut – przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce.



Ciasto przed wyrośnięciem



Ciasto po ok. 40 minutach

4. Wyrośnięte ciasto dzielimy na 3 równe części. Zaplatamy warkocz – zaczynamy od prawej strony, następnie lewa i tak do końca ciasta. Dziewczyny wiedzą o co chodzi :), a chłopcy niech poproszą mamę o pomoc.





Ciasto wykładamy na blachę i zostawiamy na ok. 30 minut do wyrośnięcia – przykryj ciasto czystą ściereczką.



5. A teraz czas na kruszonkę

Składniki:

1.szklanka mąki

pół kostki masła

pół szklanki cukru

szczypta proszku do pieczenia



Mąkę przesiej do miski, dodaj pozostałe składniki. Rozcieraj masło z mąką i cukrem w palcach aż powstaną grudki.



6. Wyrośniętą chałkę posyp kruszonką i włóż do nagrzanego piekarnika - 180°C na 30-35 minut.



A oto efekt końcowy



SMACZNEGO!!!