

CHAŁKA MAŚLANA



Lista składników:

- Mąka pszenne tortowa 500 g (3 kopiaiste szklanki)
- Cukier 75 g ($\frac{1}{4}$ szklanki)
- **MASŁO W PROSZKU** 50 g ($\frac{1}{2}$ szklanki)
- Sól 5 g (1 łyżeczka)
- Drożdże świeże 25 g ($\frac{1}{4}$ małego opakowania lub 8 g suchych drożdży)
- Jajka 50 g (1 szt.)
- Woda 200 ml (niepełna szklanka)

Kruszonka:

- Mąka pszenne tortowa 90 g ($\frac{3}{4}$ szklanki)
- Cukier puder 50 g ($\frac{1}{2}$ szklanki)
- **MASŁO W PROSZKU** 50 g ($\frac{1}{2}$ szklanki)
- Woda 4-5 łyżek

Wykonanie:

- Wsyp wszystkie składniki do misy miksera
- Mieszaj na średnich obrotach około 10 minut
- Wyrobite ciasto nakryj ściereczką i odstaw w ciepłe nieprzewiedne miejsce na około 20-30 minut
- Podziel ciasto na 8 lub 12 części w zależności którą wersję chałki wybieriecie (filmik instruktażowy znajduję się poniżej)
- Uformuj chałki
- Pozostaw pod przykryciem do wyrośnięcia (około 45 minut do 1 godziny)
- Posmaruj wierzch ciasta roztrzepanym jajkiem i posyp kruszonką

Kruszonka:

- Wsyp wszystkie suche składniki do miski i wymieszaj
- Dodaj stopniowo wodę rozcierając powstałą ciasto między palcami do osiągnięcia odpowiedniej konsystencji
- Włóż blachę z ciastem do nagrzanego piekarnika
- Piecz w temperaturze 180°C góra i dół lub w 160°C z termo-obiegiem
- Czas pieczenia 25-27 minut
- Piecz do uzyskania złocistego koloru



czas przygotowania: 3 godzin

skala trudności: łatwe

wartość energetyczna w 100g: 370 kcal / 1547kJ