



Chąłka

Składniki

Ciasto na chąłkę

- 500 g Mąki Basia Extra Wypiek
- 1 szklanka ciepłej wody
- 25 g świeżych drożdży lub 8g suchych
- 5 żółtek w temperaturze pokojowej
- 2 łyżki oleju
- 4 łyżki cukru lub 3 miodu
- 1 cukier waniliowy
- 1 łyżeczka soli
- Rozmacone jajko do posmarowania
- Mak i sezam do posypania

Sposób przygotowania

Ciasto drożdżowe

W dużej misce wymieszaj ciepłą wodę z drożdżami. Dodaj żółtka, olej, cukier lub miód i cukier waniliowy. Wymieszaj masę widelcem. Dodaj przesianą mąkę i łyżeczkę soli. Wymieszaj dokładnie składniki. Odstaw na około 5 minut aby ciasto odpoczęło. Ciasto wyłóż na stolnicę podsypaną mąką, posyp z wierzchu mąką i wyrabiaj dokładnie przez około 2 minuty. W razie potrzeby dodaj więcej mąki. Ciasto na koniec wyrabiania powinno być miękkie i sprężyste, ale nie powinno się kleić. Uformuj kulę i włóż ją do posmarowanej olejem dużej miski. Przykryj folią i wstaw do lodówki na noc lub na maksymalnie 4 dni.

Zaplatanie

Ciasto wyjmij z lodówki i wyłóż na stolnicę oprószoną mąką. Podziel na dwie równe części, a każdą z części na kolejne 5. Każdą z części rozwałkuj w dłoniach na wałki długości około 25cm. Wałki zlepij przy jednym końcu i zacznij zaplatać warkocz wg reguły 1 na 3, 2 na 3, 5 na 2. Powtarzaj, aż skończą się wałki.

Pieczenie

Gotowe warkoczki przełóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Posmaruj roztrzepanym jajkiem i odstaw na około godzinę do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu ponownie posmaruj jajkiem i posyp makiem i sezamem lub jednym z dwóch. Odstaw ponownie do wyrośnięcia na około 30 -60 minut. Piekarnik nagrzej do 175 stopni. Wstaw chąłki i piecz przez 30-40 minut. Przed pokrojeniem chąłki wystudź. Smacznego.