
CHAŁA DROŻDŻOWA

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1669 razy.

1 1/2 kg mąki pszennej,
12 dag cukru,
1/2 szklanki stopionego masła,
4 jaja,
3/4 l mleka,
3 dag drożdży,
skórka z połowy cytryny,
sól.

Zrobić rozczyn z połowy ilości letniego mleka, 1/3 części mąki i drożdży roztartych z łyżeczką cukru i solą. Rozczyn postawić w ciepłym miejscu na 1 godzinę. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać rozczyn, resztę mąki i mleka i całość dokładnie wyrobić. Na końcu dodać letnie, stopione i sklarowane masło, pianę z białek oraz otartą skórkę cytrynową. Powtórnie postawić ciasto w ciepłym miejscu na 1 godzinę. Stolnicę posypać mąką i podzielić ciasto na 5 równych części. Z każdej części utoczyć zwężony na końcach wałek i upleść z nich chałę. Po upieczeniu uformować chałę rękami na wypukło, nakryć i pozostawić w ciepłym miejscu przez około 30 minut. Gdy chała podrośnie, posmarować po wierzchu stopionym masłem, posypać cukrem lub makiem, włożyć na blachę posypaną mąką i wstawić do piekarnika na 60-75 minut. Z podanych ilości składników można zrobić dwie mniejsze chały lub jedną dużą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD