
Chaląka 2

Dodano: 2000-09-06 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3551 razy.

Cześć , mam super przepis na chalke, zawsze ja pieke w swieta

wydaje sie czasochlonny, ale nie jest

1 kg maki

5 dkg drozdzy

7 dkg cukru

1/2 l mleka

2-3 jaja

sol

5-7 dkg masla

* drozdze rozetrzec z cukrem, zmieszac z 1/4 l mleka i 25 dkg maki, odstawić przykryte czysta baweln. sciereczka i czekac az urosnie

* dodac reszte maki, mleko rozmacone z jajami, sol, zarobic ciasto; poyem wlewac powoli roztopiony (ale nie goracy) tluszcz; zarobic noch einmal, odstawić do wyrosniecia (o 100 %)

* podzielic ciasto na 3 czesci, te 3 znów na 3, uplesc warkocze (jesli umiesz ;-)), odstawić jeszcze raz do wyrosniecia (o 100%)

* posmarowac jajem i posypac kminkiem (najlepiej czarnuszka, ale nigdzie jej nie ma, przynajmniej w Gdansku)

* wstawic do dobrze nagrzanego piekarnika na 1 godz.

From: diva@koti.com.pl (DIVA)