
Chąłka 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3530 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. ściereczka i czekać aż urosnie

* dodać resztę maki, mleko rozmacone z jajami, sol, zarobić ciasto; po czym wlewać powoli roztopiony (ale nie gorący) tłuszcz; zarobić noch einmal, odstawić do wyrosnięcia (o 100 %)

* podzielić ciasto na 3 części, te 3 znow na 3, upleść warkocze (jeśli umiesz ;-)), odstawić jeszcze raz do wyrosnięcia (o 100%)

* posmarować jajem i posypać kminkiem (najlepiej czarnuszka, ale nigdzie jej nie ma, przynajmniej w Gdańsku)

* wstawić do dobrze nagrzanego piekarnika na 1 godz.

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