Chałka drożdżowa

Przepis dodany przez użytkownika robaczek

Ok

Czas przygotowania: 40 minut
Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- drożdże - 5 dag
- jajka - 2 szt.
- mąka - 50 dag
- mleko - 250 ml
- cukier - 1,5 łyżka(i)
- jabłko - 1 szt.
- mieszanka studencka - 15 dag
- morele suszone - 5 dag
- cynamon - 1/2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Wymieszaj drożdże z odrobiną cukru, wody i mąki i odstaw do wyrośnięcia. Roztrzep 2 jajka z 1,5 łyżki cukru, dodaj 50 dag mąki, wyrośnięte drożdże, ciepłe mleko oraz roztopione 1,5 łyżki Kasi. Dokładnie wyrób ciasto, nakryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce. Wyrośnięte ciasto podziel na trzy części. Rozwałkować na paski, połączyć końcówki i zapleść warkocz.Ułożyć ciasto na natłuszczonej formie i odstawić w ciepłe miejsce. Jabłko umyć, obrać, pokroić w ćwiartki, skropić sokiem z cytryny i wymieszać z cynamonem, mieszanką studencką i pokrojonymi suszonymi morelami. Taką mieszanką udekorować chałkę. Można jabłka i mieszankę lekko powciskać w ciasto, aby nie pospadało. Ciasto na koniec posmarować roztrzepanym żółtkiem.Piec ciasto 40 minut w temperaturze 180 stopni.