

Idealna chałka

„Idealna chałka istnieje. Lekka jak piórko, żółta od jaj i pachnąca masłem. Nie wahaj się i nie czekaj aż ostygnie. Krój gorącą i smaruj masłem i owocami.”

SKŁADNIKI:

- 850 g mąki pszennej typ 480 Uniwersalna (u mnie Szymanowska)
- 30 g drożdży świeżych
- 5 łyżek cukru
- 2 jajka
- 4 żółtka
- 1/3 kostki masła
- 1 szklanka wody
- 2,5 łyżeczki soli (himalajska, zwykłej troszkę mniej)
- 1 jajko do smarowania

PRZYGOTOWANIE:

WSZYSTKIE SKŁADNIKI MUSZĄ BYĆ W TEMPERATURZE POKOJOWEJ.

- Masło rozpuść i wystudź, chyba, że masz bardzo miękkie masło to nie musisz tego robić.
- Przygotuj zaczyn, w tym celu wymieszaj drożdże z 2 łyżkami mąki, wodą i 1 łyżką cukru. Odstaw na 10 minut. Po tym czasie dodaj resztę składników oprócz masła. Wyrabiaj wszystko przez chwilę do połączenia się składników, najlepiej robotem, ale możesz też ręcznie. Następnie dodaj masło i wyrabiaj ok 10 minut aż ciasto będzie bardzo delikatne i elastyczne. Nie podsypuj większą ilością mąki! To ważne aby dobrze wyrobić ciasto!
- Następnie odstaw pod przykryciem do wyrośnięcia na 2 godziny w ciepłe, ale nie przesadnie ciepłe miejsce. Można też wstawić ciasto do wyrastania w lodówce na całą noc, wtedy upieczona chałka będzie dłużej świeża.
- Po czasie wyrastania podzielić ciasto na 2 lub 3 części. Jeśli chcemy 2 duże chałki to na 2, jeśli 3 średnie to na 3. Następnie uformować chałki z 3 lub 4 warkoczy lub więcej jeśli potrafisz, możesz też upiec bułeczki. (Jak to zrobić zobaczysz w filmiku na moim Instagramie).
- Odstawić pod przykryciem do wyrośnięcia na 1 godzinę. Posmarować wyrośnięte chałki roztrzepanym jajkiem. Możesz też posypać sezamem, makiem. Piec w



nagrzany piekarniku w 190 stopniach przez 25-30 minut. Jeśli masz większe chałki piecz chwilę dłużej, jeśli mniejsze krócej.

UWAGA!

- Pamiętaj aby nie przepiec chałki, bo wtedy będzie sucha i nieprzyjemna.
- Jeśli lubisz bardziej wilgotne pieczywo, dodaj więcej masła.
- Chałka idealnie pasuje do dań na słodko i słono. Możesz też upiec bułki i zrobić burgery, spróbuj jakie są pyszne!
- Czerstwą chałkę możesz wykorzystać do tostów francuskich.