

Chąłka drożdżowa z kruszonką

Składniki:

- 40g świeżych drożdży
- 3.5 szklanki mąki pszennej
- 200ml mleka
- 1 łyżka cukru (na zaczyn)
- 3 łyżki ksylitolu (do ciasta)
- Szczypta soli
- Jajko
- 60g roztopionego masła
- Żółtko do smarowania ciasta
- Kruszonka: mąka, masło, ksylitol

Przygotowanie:

1. Zaczyn: mleko podgrzać do temperatury około 70 – 80 stopni. W miseczce umieścić pokruszone drożdże, cukier, łyżkę mąki oraz 100ml letniego mleka. Dokładnie rozetrzeć składniki przy pomocy widelca by wszystko się połączyło. Odstawić w ciepłe miejsce by drożdże wyrosły.
2. W szerokiej misce umieścić mąkę i stopniowo dodawać wszelkie pozostałe składniki. Delikatnie mieszać masę drewnianą łyżką, powoli wlewać pozostałe mleko, dodać także wyrośnięte drożdże. Wyrabiać ciasto dłonią około 5-8 minut by uzyskać gładkie, elastyczne ciasto. Przykryć miskę ściereczką i odstawić na 30 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
3. Wyrośnięte ciasto podzielić na 3 części. Z każdej roluj długie pasma na oprószonej mąką stolnicy. Złącz je ze sobą od jednej strony i rozłóż równomiernie. Zapleć jak warkocz.
4. Chąłkę odstawić na 30 minut do ponownego wyrośnięcia. Przed pieczeniem posmarować roztrzepanym żółtkiem i posypać przygotowaną kruszonką. Piec w 170 stopniach przez 30-40 minut, aż wierzch się zarumieni.

Smacznego!