

Przepis na jedną chałkę:

- 250 ml ciepłego mleka
- 70 g cukru
- 20 g świeżych drożdży
- 1 jajko
- 550 g mąki pszennej
- 60 g masła roztopionego
- szczypta soli
- skórka starta z pomarańczy lub cytryny

Kruszonka:

- 30 g mąki pszennej
- 20 g masła
- 15 g cukru

Wszystkie składniki na kruszonkę zagnieść i wstawić do lodówki.

Dodatkowo:

- 1 jajko do posmarowania

Z drożdży, 1 łyżki cukru i 4 łyżek mąki oraz wielkiej ilości mleka przygotować rozczyn. Jak urośnie wymieszać z resztą składników i odstawić na godzinę. Ciasto podzielić na 4 kawałki, upleść chałkę. Poczekac ok 30 minut jak podrośnie, następnie posmarować rozbełtanym jajkiem i posypać startą na tarce kruszonką. Piec w piekarniku nagrzanym w 180 stopniach 25-30 minut do zarumienienia. 😊