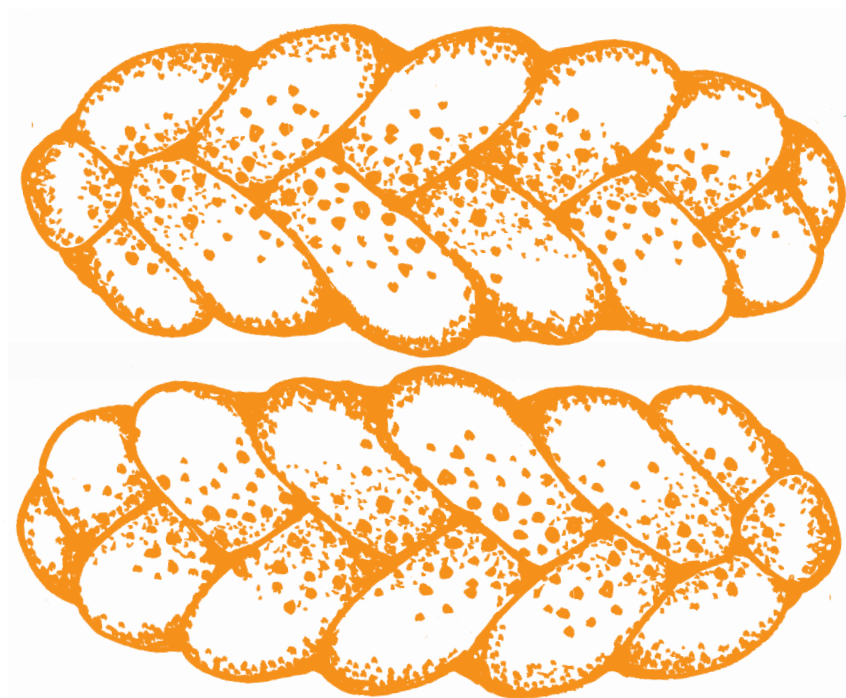


❧ Jak przygotować chałę? ❧



Przepis pozwala upiec dwie chały sześcioplotowe



Potrzebne produkty



30 g świeżych drożdży

400 ml ciepłej wody

90 g cukru

1 łyżkę soli

850 g + 150 g mąki

3 jajka - lekko roztrzepane

100 g masła - roztopcie je w rondelku

i odstawcie do ostudzenia

do posmarowania: 1 jajko + 1 łyżeczka wody

do posypania: mak lub sezam

Przygotowanie



Drożdże przełóżcie do miski, zalejcie ciepłą wodą i zamieszać. Kiedy drożdże już się rozpuszczą, dodajcie do nich 850 g mąki, cukier, sól. Bez przerwy mieszając, dorzućcie jajka i wlejcie ostudzone masło. Porządnie wyróbcie ciasto, a następnie powoli dosypcie pozostałe 150 g mąki. Ugniatajcie dalej. Pamiętajcie o konsystencji ciasta – powinno być miękkie, elastyczne, ale niezbyt klejące.

Kiedy ciasto zacznie odstawać od ścianek miski, wyjmijcie je na blat i wyrabiajcie kolejne 5–10 min. Uformujcie kulę, lekko spryskajcie ją olejem i odłóżcie do miski na dwie godziny. W tym czasie należy ciasto dwa razy „odgazować” wbijając w nie pięść.

Po wyrośnięciu ciasto podzielcie na dwie części, a każdą z nich jeszcze na cztery lub sześć części. Uformujcie z nich wałki, a następnie zaplećcie z nich warkocze chały.

Tak przygotowane dwie chały przełóżcie do foremek wysmarowanych oliwą. Przykryjcie je folią i odstawcie do wyrośnięcia na ok. 30 minut. Kiedy chały wyrosną, posmarujcie je jajkiem wymieszanym z wodą. Jeśli lubicie sezam lub mak, możecie nimi posypać Wasze chały przed włożeniem do pieca.

Wstawcie chały do piekarnika nagrzanego do temperatury 180° C. Pieczcie je ok. 30–40 min.
Smacznego!

PRZEPIS ZNALEZIONY NA STRONIE POZNAŃSKIEJ FILII
GMIN WYZNANIOWYCH ŻYDOWSKICH W RP:
[HTTP://POZNAN.JEWISH.ORG.PL/INDEX.PHP/CHALKI/
2-CHALKI-6-SPLOTOWE.HTML](http://POZNAN.JEWISH.ORG.PL/INDEX.PHP/CHALKI/2-CHALKI-6-SPLOTOWE.HTML)

