

Pełnoziarnista chałka

Pewnie już większość z Was przygotowała przetwory na zimę. Ja wyciągnęłam swój ulubiony dżem z truskawek z wanilią i mlekiem kokosowym i posmarowałam nim przepyszną chałkę. Oto zdrowsza propozycja chałki.

Inspiracja



Składniki na wielką chałkę:

- 3 szklanki mąki pełnoziarnistej,
- 2 jajka + żółtko,
- szklanka ciepłego mleka,
- 2 łyżki miodu,
- szczypta soli,

- 25 g drożdży rozpuszczonych w łyżeczce cukru,
- 1 kopiaста łyżka masła

Przygotowanie

1. Wszystkie składniki umieścić w misie robota kuchennego i wyrobić elastyczne ciasto (około 12 minut).
2. Zostawić pod ściereczką do podwojenia wielkości (około 90 minut).
3. Błat podsypać obficie mąką. Wyrobić ręcznie porządany kształt. Wyłożyć na blachę uprzednio wyłożoną papierem do pieczenia.
4. Piec w temperaturze 175 stopni przez około 40 minut (do suchego patyczka).
5. Smacznego!

