



Łatwa brioszka

Autor: najlepszewkuchni.pl

Brioszka, a inaczej chałka to idealne pieczywo, które możemy samodzielnie przygotować w domu. Ciasto potrzebuje chwilę czasu na wyrośnięcie, jednak przepis sam w sobie jest banalnie prosty w wykonaniu!

Przygotowanie

Krok 1

Przygotuj zaczyn drożdżowy. W garnuszku podgrzej mleko, ale nie gotuj. Zdejmij z ognia. Dodaj cukier i drożdże. Dokładnie wymieszaj. Odstaw w ciepłe miejsce na 10 minut.

Krok 2

Do miski dodaj mąkę, jajka, zaczyn drożdżowy, sól i miękkie masło. Wyrób ciasto na jednolitą, gładką masę. Przykryj ścierką lub folią i odstaw na 2h w ciepłe miejsce, aby wyrosło.

Krok 3

Z ciasta uformuj trzy długie paski. Zlep je wszystkie z jednej strony i upleć luźny warkocz. Odstaw do ponownego wyrośnięcia na 30 minut.

Krok 4

Wierzch warkocza posmaruj roztrzepanym żółtkiem. Piecz 25 minut w 180°C. Podawaj z ulubionymi powidłami lub innymi dodatkami. Smacznego!

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

500 g mąki pszennej

2 jajka

1 żółtko

1 łyżeczka soli

4 łyżki masła łaciate

Zaczyn drożdżowy:

1 szklanka mleka UHT łaciate 2%

20 g drożdży

2 łyżki cukru