

Chleb z kruszonką



Składniki

500 g - Mąka
200 ml - Maślanka
2 szt. - Jajka
100 ml - Mleko
2 łyżka - Cukier
1 łyżeczka - Sól
50 g - Masło roztopione
25 g - Drożdże świeże
50 g - Masło zimne
10 łyżka - Mąka
5 łyżka - Cukier

Opis wykonania

Moja chałka z kruszoną jest dobra na początek dnia.

Mąkę wsypać do miski. Zrobić zaczyn z drożdży, ciepłego mleka, cukru i soli. Do mąki dodać zaczyn, maślankę, roztopione masło, jajka, zarobić ciasto. Włożyć ciasto do formy i pozostawić do wyrośnięcia- powinna podwoić swoją objętość, przed włożeniem do pieca posypać ciasto kruszonką. Przygotowanie kruszonki 10 łyżek mąki, 5 łyżek cukru i 50 g zimnego masła wymieszać. palcami by powstała kruszonka. Chałkę posypać kruszonką i piec w 180°C przez ok. 40 minut.

Smacznego