

Chale - židovský šábesový chléb

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na potřetí**
- bílek 1 ks
- **těsto**
- máslo 20 g
- cukr krupice 2 lžíce
- sušené droždí 1 lžička
- sůl 0.5 lžička
- mléko 120 ml
- hera 40 g
- vejce 2 ks
- polohrubá mouka 450 g

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ingredience uvedené na těsto pouze promícháme a vypracujeme z nich hnětením těsto. Těsto vložíme do mísy a necháme je na teplém místě vykynout. Na tuto práci používám automatickou - domácí pekárničku chleba, ale jde to i ručně.

Po vykynutí těsto rozdělíme na 6 dílů. Vyválíme prameny a upleteme 2 větší vánočky.

Chale potřeme bílkem, posypeme semínky podle chuti a v předehřáté troubě chale upečeme dozlatova.