



SIELSKI PORANEK



30 min.



30 min.



3 porcje | 9 kromek

SKŁADNIKI NA 2 CHAŁKI:

- × 1/2 kg mąki pszennej (do wypieków drożdżowych)
- × 125 g margaryny Śniadaniowej o smaku Wiejskiego Maśła
- × 40 g świeżych drożdży
- × 3 żółtka
- × 1 jajko
- × 3/4 szklanki ciepłego mleka
- × 3/4 szklanki cukru
- × 1/2 łyżeczki soli

POZOSTAŁE SKŁADNIKI NA CHAŁKĘ:

- × 1 łyżka margaryny Śniadaniowej o smaku Wiejskiego Maśła
- × 1 łyżka cukru pudru
- × 2 łyżki mąki pszennej
- × 1 jajko
- × 2 łyżki mleka

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 łyżka margaryny Śniadaniowej o smaku Wiejskiego Maśła
- × 1 garść listków świeżych ziół (tymianek, oregano, bazylia, lubczyk, pietruszka)
- × 1 kawałek chorizo (około 5 cm długości)
- × 125 g mini mozzarelli
- × 12 żółtych pomidorków koktajlowych
- × 2 łyżki prażonych, solonych pestek słonecznika

PRZYGOTOWANIE CHAŁEK:

1. Mąkę przesiewamy.
2. Do garnuszka z ciepłym mlekiem dodajemy rozkruszone drożdże, 2 łyżeczki cukru, 3 łyżki mąki i całość delikatnie mieszamy. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na około 15 minut do wyrośnięcia (rozczyn powinien podwoić swoją objętość).
3. Przygotowujemy kruszonkę. Do miski lub na blat wysypujemy mąkę, cukier puder oraz dodajemy margarynę. Całość rozcieramy dłońmi, tak aby uzyskać małe kuleczki.
4. Do szerokiej miski wbijamy jajka dodajemy żółtko, pozostałą mąkę, cukier, sól oraz wlewamy rozczyn. Mieszamy wszystkie składniki, a na sam koniec dodajemy rozpuszczoną i ostudzoną margarynę. Ciasto wyrabiamy ręką aż stanie się miękkie i elastyczne. Wówczas formujemy kulę, wkładamy do oprószonej mąką miski i odstawiamy w ciepłe miejsce na około 90 minut (do momentu, kiedy ciasto podwoi swoją objętość). Kiedy to nastąpi ponownie je zagniatamy, dzielimy na 8 równych części, z których rolujemy wałeczki i zaplatamy dwie chałki.
5. Chałki układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na około 40 minut do wyrośnięcia. Po upływie tego czasu smarujemy wierzch roztrzepanym jajkiem z dodatkiem mleka i posypujemy kruszonką.
6. Chałki pieczemy w piekarniku nagrzanym do 175 stopni przez około 30 minut.

PRZYGOTOWANIE SAŁATKI:

1. Zioła drobno siekamy, łączymy z margaryną Śniadaniową, a następnie pokrywamy ją pokrojoną na kromki chałką.
2. Chorizo kroimy na półplasterki, a odsączone kulki mozzarelli na połówki lub ćwiartki.
3. Pomidorki kroimy ostrym nożem na ćwiartki lub półplasterki.
4. Z nagietków obrywamy płatki.
5. Listki roszponki skrapiamy oliwą i układamy naprzemiennie na muśniętych Śniadaniową kromkach chałki, naprzemiennie z kulkami mozzarelli, chorizo oraz pomidorkami. Całość posypujemy pestkami słonecznika oraz płatkami nagietków.

DODATKOWE UWAGI:

- × Sałatkę równie dobrze możecie przygotować w tradycyjny sposób, łącząc wszystkie składniki na półmisku, a do niej podać chałkę posmarowaną Śniadaniową z dodatkiem ziół oraz odrobiną soli.

