500 g mąki pszennej  
20 g świeżych drożdży  
60 g roztopionego masła  
80 g cukru  
szczypta soli  
2 jajka  
niecała szkl ciepłego mleka  
Z mleka 1 łyżeczki cukru i drożdży robimy zaczyn. Jajka ubijamy na puch z resztą cukru. Mąkę mieszamy z jajkami zaczynem drożdżowym ,szczyptą soli oraz roztopionym letnim masłem . Wszystko dokładnie wyrabiamy na gładkie elastyczne ciasto za pomocą robota z hakiem lub ręcznie. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia.  
Kruszonka  
200 g mąki  
100 g cukru  
100 g zimnego masła  
Wszystko razem łączymy i jeszcze odstawiamy do lodówki aby schłodzić.  
Po wyrośnięciu ciasto dzielimy na 2 części i formujemy chałki które następnie posypujemy kruszonką i pieczemy w 180°C około 30-40 minut do zrumienienia. Czas pieczenia zależy od piekarnika.

Gdy ciasto wyrośnie wykładamy je na stolnicę i dzielimy na 4 części. Każdą z części wałkujemy tak aby powstały nam 4 podłużne paski ( tak jak jest pokazane na zdjęciu- powinny być równej długości.) Każdy pasek smarujemy serem zlepiamy i robimy wałek. Łączymy ze sobą paski i przeplatamy z zewnętrzny pasek co drugi wałek raz z prawej raz z lewej strony. Uformowaną chałkę smarujemy mlekiem i posypujemy kruszonką .