



Húsvétra - Fonott kalács

2011 április 10. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Igazi "békebeli", foszlós fonott kalács – garantáltan a húsvéti asztal egyik éke lesz!

Kalács

alap tészta (érkezési sorrendben, kenyérsütő géphez, természetesen elkészíthető kézzel/robotgéppel is, de

számoljunk rá 1 óra plusz kelesztést, mert ennyi ideig keleszti a gép)

15 gr olaj,
15-20 gr só,
100 gr cukor,
15 gr vaníliás cukor,
60 gr vaj,
270 ml 1,5%-os tej,
2 db tojás sárgája,
100 gr rétesliszt,
260 gr kenyérliszt (BL80),
300 gr sima liszt (BL55),
11 gr szárazéleszt?,
egy tojás felverve a kenéshez.

**Fontos!**

minden alkatrész szobahőmérséklet?, kb. 2 órát várokoztak a pulton, a liszt szítálva, a tojás sárgája és a vaj a tejben.

Tészta program, (1 ó 50 p).

Ha végzett, egy lisztezett nyújtólappra teszem a tésztát, 6 db-ra osztom, majd mindegyiket kisodrom egyforma hengerré.

Három hengert összefonva, ez lesz a talpa, egy kicsit meglapítani, majd erre rá a másik három hengert a fonat, a végei összenyomva. Megkenem egy a felvert tojásba mártott ecsettel.

Kelesztés: 45 perc.

Ha letelt az idő, begyújtom a sütőt, maximumra állítom, és újra megkenem a kalácsot, a sütőt begyűzősítom, és beteszem a tésztát. Az első 15 percet maximumon, majd visszaveszem a hőfokot 200 c-ra, és ott még 30 percet sütöm.

Szerző: 5PL *További receptek, információk itt találhatóak:*

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>



Ajánló