

Húsvétra - Fonott kalács

2011 április 10. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

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

Kalács
alap tészta (érkezési sorrendben, kenyérsüt? géphez, természetesen elkészíthet? 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 szobah?mérséklet?, kb. 2 órát várakoztak a pulton, a liszt szitálva, a tojás sárgája és a vaj a tejben.

Tészta program, (1 ó 50 p).

Ha végzett, egy lisztezett nyújtólapra 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 hengerb?l a fonat, a végei összenyomva. Megkenem egy a felvert tojásba mártott ecsettel.
Kelesztés: 45 perc.

Ha letelt az id?, begyújtom a süt?t, maximumra állítom, és újra megkenem a kalácsot, a süt?t beg?zösítem, és beteszem a tésztát. Az els? 15 percet maximumon, majd visszaveszem a h?fokot 200 c-ra, és ott még 30 percet sütöm.

Szerz?: 5PL *További receptek, információk itt találhatóak:*

http://maxkonyhaja.blogspot.com/
http://thechefviki.blogspot.com/
http://garffyka.blogspot.com/



Ajánló