

Fonott kalács

Hozzávalók:

50 dkg süteményliszt
7 dkg margarin
8 dkg nádcukor
3,5 dl tej
1 db tojás
3 dkg élesztő
5 dkg mazsola
1 csomag vaníliás cukor
Kenéshez 1 db tojás



Elkészítés:

A lisztet a kelesztő tálba szitáljuk, a közepében mélyedést készítünk, beleszórunk egy kanál cukrot, és ráöntjük a megmelegített tej felét. Az élesztőt belemorzsoljuk a langyos tejbe és kevés lisztet szórunk rá. Letakarjuk, és várunk legalább 5 percet. Ez alatt a margarint felolvasztjuk, a cukrot, a tojást, a vaníliát és a maradék tejet összekeverjük és hozzáöntjük az élesztős liszthez. A megmosott leszárított mazsolával együtt nem túl kemény tésztává dagasztjuk. A kelesztő tálra rárakjuk a tetejét, és majd egy óra alatt a duplájára dagasztjuk. A kelt tésztánk sikere függ attól, hogy a kelesztés jól sikerül-e vagy nem? A megfelelő hőmérsékletet ajánlatos megteremteni. Én a mikro sütőben szoktam betenni, nem kapcsolom be, de a zárt tér biztosítja a megfelelő levegőt. A tűzhely sütőrészében is megoldható ez, de úgymint jó, ha letakarjuk egy párnával a tálat.

A kelési idő alatt, előkészítjük a sütőformát. Langyos margarinnal alaposan kikenjük. Ha megkelt a tésztánk, kiborítjuk a gyúrótáblára, átgyúrjuk, majd 3 egyenlő részre osztjuk. Minden tészta darabot egyforma hosszúságú rúddá alakítunk, hosszabb legyen, mint a sütőformánk.

Egymás mellé helyezük a 3 tésztát és elkezdjük fonni, mintha copfot fonnák. Mikor kész, behelyezzük az előkészített formába, és letakarjuk.

A sütőt bekapcsoljuk, és bemelegítjük 190 C°-ra.

Ha a sütőnk eléri a kellő hőfokot, a kalácsunkat betesszük sülni, de előtte megkenjük egy felvert tojással.

Szép barnára sütjük. Mikor kész, kis idő múlva kiborítjuk a formából deszkára, és hagyjuk teljesen kihűlni. Kihűlés után lehet szeletelni.

Megjegyzés:

Finom reggelit készíthet az, aki ezt a süteményt megtanulja sütni. Vajjal, lekvárral esetleg mézzel megkenve nagyon finom.

Az egész kalácsot egyszerre szeletelem fel, csak annyit tálalok fel, amennyit elfogyasztunk, a többi dobozokba berakom a mélyhűtőbe.

Az üzleti fonott kalács is jó, de aki ezt egyszer megkóstolja, az inkább ezt szeretné fogyasztani.