

Foszlós édes kalács

Előkészületi idő:

Sütési idő: **30 perc**

Nehézségi szint: **Közepes**



Hozzávalók

- 12 g só
- 400 g finomliszt (BL55)
- 250 g tej
- 80 g kristálycukor
- 25 g friss élesztő
- 3 kisebb tojás
- 80 g vaj
- 100 g rétesliszt

Javasolt eszközök, gépek:

Tészta dagasztás: [Ankarsum Assistent gépben](#)

Elkészítés:

Futtassuk meg langyos tejben az élesztőt a cukor segítségével. Közben mérjük be az összes hozzávalót és a 3. tojás kivételével (az a tészta tetejének kenéséhez szükséges) a dagasztógép tájába. Ha az élesztő felfutott, öntsük a tálba és dagasszuk meg a tésztát. Ankarsum dagasztógép használata esetén a hengerfejet ajánljuk, és 3 perc lassú, 4 perc gyors dagasztási időt tanácsolunk. A szobahőmérsékletű vaját csak az utolsó 2 percben adjuk a tésztához. Akkor jó a tészta, ha már a felülete sima és fényes. Ha a tészta elkészült, tegyük egy kilisztezett deszkára, formáljunk belőle gombócot és hagyjuk érni 30-40 percen át letakarva. Ezután a tésztát gyújuk át alaposan, vágjuk 3 vagy 4 egyenlő részre és azokból sodorjunk egyforma szálakat. A kalácsot hármas vagy négyes fonással fonjuk össze, majd tegyük formába, vagy egy sütőpapírral kibélelt tepsire. Kenjük meg felvert tojással a kalácsot, és hagyjuk kelni 45-54 percen át. Érdemes ezt a kelesztést langyos, 30 fokos párá sütőben végezni. Ha megkelt, óvatosan kenjük át újra tojással, majd 200 fokos sütőben süssük 30 percen át. A kalács maghője sülés végén 92 fok fölött legyen, akkor van kellően átsülve a

belseje. Jó étvágyat hozzá!

Ajánlott termékek



[Péklány kiscsomag
\(könyv + kovász\)](#)



[Kenyértartó zsák](#)