

Mézeskalács teljes kiőrlésű lisztből

Előkészületi idő: **30 perc**

Sütési idő: **10 perc**

Nehézségi szint: **Könnyű**



Hozzávalók

- 70 g vaj
- 400 g alakorliszt, teljes kiőrlésű
- 1 kiskanál szódbikarbóna
- 2 kiskanál őrölt fahéj
- 3 evőkanál zsír
- 1 kiskanál őrölt szerecsendió
- 70 g barna cukor
- 2 tojás
- 125 g akácméz

Elkészítés:

Az átszitált lisztbe beletesszük a tojásokat, a szódbikarbónát, a vaját, a fahéjat, a szerecsendiót és a mézet. Egy kis lábasban felmelegítjük a cukrot lassú tűzön (karamellizáljuk) egy pár csepp vízzel, figyeljünk rá, nehogy leégjen. Amikor forr, hozzá tesszük a 3 púpos evőkanál zsírt, majd amikor az is elolvadt, az egészet hozzáöntjük a tésztához. A tésztát összekeverjük, majd amikor összeáll, megszórjuk a tetejét liszttel és egy éjszakán át hideg helyen pihentetjük.

Másnap a tésztát kinyújtjuk, formára szaggatjuk és előmelegített sütőben 180 fokon 10 perc alatt megsütjük. Ha a tészta puha is marad 10 perc után, ne süssük tovább, mert így marad omlós és puha a mézeskalács.

Jó étvágyat hozzá!

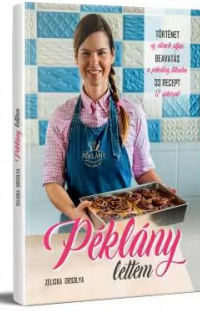
Ajánlott termékek



Sage automata teafőző és vízforraló BTM800BSS



Emile Henry kerámia ciabatta sütőforma (krémszínű)



Péklány lettem