Sós kalács

Előkészületi idő:	Sütési idő: **50 perc**	Nehézségi szint: **Közepes**

Hozzávalók
- 6 g só
- 300 g finomliszt (BL55)
- 120 ml tej
- 10 g kristálycukor
- 15 g friss élesztő
- 2 tojás
- 35 g vaj

Javasolt eszközök, gépek:

Dagasztás: Ankarsum Assistent dagasztógépben

Sütőforma: Emile Henry kerámia sütőforma

Elkészítés:

A szobahőmérsékletű hozzávalókat készítsük elő és mérjük ki pontosan.

Az élesztőt morzsoljuk el langyos tejben a receptben szereplő cukor mennyiséggel. Ha felfutott (vagyis habos a teteje), akkor a recepben szereplő összes hozzávalót tegyük az Ankarsum Assistent dagasztógépbe. A javasolt dagasztási idő 2 perc lassú fokozat (1-es vagy 2-es), és 4 perc gyors (4-es fokozat).

A tésztát ezek után hagyjuk kelni langyos helyen 30-40 percen át. A kelesztésre tökéletes az Ankarsum dagasztó tálja.

Ha a tészta megkelt, kilisztezett pulton vágjuk trockser segítségével 3 egyenlő részre. A tészta darabokat gömbölyítsük fel cipó formára és a jól kivajazott Emile Henry kerámia formába tegyük bele egymás mellé. Tegyük a fedőt a formára és hagyjuk kelni 35-45 percen át. Arra figyeljünk, hogy

a tészta nehogy hozzá érjen a fedőhöz.

Ha a tészta megkelt, a három buci tetejére vágjunk erre speciális késsel kereszt formát, majd kenjük meg tojással. A formát zárjuk le és előmelegített sütőben süssük a kalácsot 210 fokon 45-50 percig. Az utolsó 10 percben a forma tetejét le lehet venni, így a tészta felszíne szép színt kap.

Jó étvágyat hozzá!

Ajánlott termékek