Teljes kiőrlésű kalács

Előkészületi idő: **150 perc**	Sütési idő: **35 perc**	Nehézségi szint: **Közepes**

Hozzávalók
- 320 g tej
- 25 g friss élesztő
- 500 g alakorliszt, teljes kiőrlésű
- 6 g vaníliás cukor
- 3 tojássárga
- 80 g kristálycukor vagy eritrit
- 5 g só
- 80 g olvasztott vaj

Javasolt eszközök, gépek:

Tészta dagasztás: Ankarsrum dagasztógépben

Kelesztés, sütés: Émile Henry kerámia sütőedényben.

Elkészítési javaslat:

Az élesztőt elmorzsoljuk a langyos tejben és egy kiskanál cukorral megfuttatjuk. Addig várunk, míg a folyadék tetején habossá válik az élesztő.

A többi hozzávalót belemérjük az Ankarsrum dagasztógép táljába, majd az élesztős folyadékkal együtt 6-8 perc alatt összedagasztjuk a tésztát a hengerfejjel. A vajat érdemes a dagasztási idő vége felé hozzáadni a tésztához. Amikor már a tészta felülete fényes, kivesszük a dagasztótálból, felgömbölyítjük, majd konyharuhával letakarva langyos helyre tesszük kelni 30-40 percre. Ezután a tésztát kettévesszük, kisodorjuk az egyes darabokat, összetekerjük őket és kivajazott Émile Henry kerámia sütőformába tesszük kelni 45 percre. Közben a sütőt előmelegítjük 190 fokra, és amikor a tészta megkelt, tetejét megkenjük tojással, majd megsütjük 30-35 perc alatt. Jó étvágyat hozzá!

Tipp: teljes kiőrlésű kalács bucikat is készíthetünk ebből a tésztából, amihez az Émile Henry crown bread maker edényét ajánljuk.

Ajánlott termékek