



## Húsvétra - Fonott kalács

2011 április 10. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Igazi "békebeli", foszlós fonott kalács – garantáltan a húsvéti asztal egyik éke lesz!

### Kalács

alap tészta (érkezési sorrendben, kenyérsütő géphez, természetesen elkészíthető kézzel/robotgéppel is, de számoljunk rá 1 óra plusz kelesztést, mert ennyi ideig keleszti a gép)

15 gr olaj,  
15-20 gr só,  
100 gr cukor,  
15 gr vaníliás cukor,  
60 gr vaj,  
270 ml 1,5%-os tej,  
2 db tojás sárgája,  
100 gr rétesliszt,  
260 gr kenyérliszt (BL80),  
300 gr sima liszt (BL55),  
11 gr szárazéleszt?,  
egy tojás felverve a kenéshez.

**Fontos!:**

minden alkatrész szobahőmérséklet?, kb. 2 órát várokoztak a pulton, a liszt szítálva, a tojás sárgája és a vaj a tejben.

Tészta program, (1 ó 50 p ).

Ha végzett, egy lisztezett nyújtólpra teszem a tésztát, 6 db-ra osztom, majd mindegyiket kisodrom egyforma hengerré.

Három hengert összefonva, ez lesz a talpa, egy kicsit meglapítani, majd erre rá a másik három hengerből a fonat, a végei összenyomva. Megkenem egy a felvert tojásba mártott ecsettel.

Kelesztés: 45 perc.

Ha letelt az idő, begyűjtöm a sütet, maximumra állítom, és újra megkenem a kalácsot, a sütet begzősítém, és beteszem a tésztát. Az első 15 percet maximumon, majd visszaveszem a hőfokot 200 c-ra, és ott még 30 percet sütöm.

Szerző: 5PL *További receptek, információk itt találhatóak:*

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>

[Tweet](#)



DR. DRÁBIK JÁNOS  
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN  
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló