Húsvét után : Csíkos kalács - sima és design fonással

2011 május 05. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

Nem ördöngösség otthon sem elkészíteni a gyerekek és feln?ttek körében oly népszer? kakaós kalácsot. Egy kis tekerés, egy kis csavarás, és a család vagy a vendégeink ámultan fogják figyelni a kirajzolódó mintákat!

hozzávalók - 2 db ~33*19*17 cm formához

60 dkg liszt
10 dkg cukor
5 dkg vaníliás cukor
30 ml tej
2 dl kefír (joghurt)
2 tojás
5 dkg puha vaj
2,5 dkg éleszt?
csipetkényi só
1-2 citrom reszelt héja

2 ek. kakaópor 1-2 ek tejjel kikeverve
2-3 csík étcsoki, reszelve

1 tojássárga + 2 ek tejszín

Lényeges, hogy minden hozzávaló szobah?mérséklet? legyen, a tojások és liszt is. Egyedül az éleszt?t szoktam csupán akkor kivenni a h?t?b?l, mikor a többi hozzávaló kiméréséhez kezdek.
A tejet, kefírt (inkább ez van itthon, mint natúr joghurt) és tojásokat a kenyérsüt? gép formájába teszem, kicsit összekeverem.
Rámérem a lisztet. A liszt tetejére, a forma egyik sarkába teszem a felkockázott, puha vajat, másik sarkokba a cukrot és vaníliás cukrot, a picurka sót.
A citromhéjat ízlés szerint reszelt narancs- vagy mandarinhéjjal is ki lehet váltani (teljesen vagy részben).
A friss éleszt?t, kicsit elmorzsolva, a liszt tetejére, középre teszem.
Dagaszt-keleszt programot indítok, de a dagasztás után leállítom a kenyérsüt? gépet.
A tésztát enyhén lisztezett lapítóra szedem és szemre-saccra két egyenl? részre osztom.
A fehérnek szánt tésztát liszttel kicsit megszórt keleszt? edénybe teszem, tetejére is simítok picurka lisztet, konyharuhával letakarva meleg-langyos helyre, kelni teszem.
A másik tésztadarabba alaposan beledolgozom a reszelt csokit és az 1-2 ek tejjel elkevert, cukrozatlan kakaóport; majd a kakaós tésztát is kelni teszem.
A kalácsnak szánt két formát vajjal körbekenem, liszttel megszórom (igen, lehet süt?papírral is bélelni, akkor nem kell kenni-szórni).
A duplájára, lazára és ruganyosra kelt fehér és kakaós tésztát külön-külön enyhén lisztezett lapítóra szedem.

Ha egy nagy kalácsot sütnék, akor csak megfelezném a tésztákat, de én két kisebb kalácsot szeretnék, ezért a fehér és a kakaós tésztát is négybe osztom (4 fehér, 4 kakaós). Egy kalácshoz 2 fehér és 2 kakaós darabot

használok.
Két adag fehér tésztát egyenként téglalap alakúra nyújtok, félreteszem.
Két kakaós tésztát egyenként szintén téglalap alakúra nyújtok, és a fehérekre teszem, majd hosszanti szélét?l szorosan feltekerem (á la beigli).
A sima fonáshoz a két feltekert tésztacsíkot összefonom, két végén a tésztát aláhajtom, a formába igazítom.

A design fonáshoz a két feltekert tésztacsíkot hosszában elvágom, a csíkokat maguk körül kicsit megtekerem, majd a négy csíkot egymás mellé teszem és középr?l indulva jobbra is, balra is négyes fonással megfonom. A tésztavégeket eldolgozom, aláhajtom, majd a szépen fonott kalácsot a formába helyezem. Azért fonom középr?l indulva, mert így egyenletesebb lesz a fonás, mint egyik végér?l indulva.
Langyos-meleg helyen, konyharuhával letakarva mindkett?t duplájára kelesztem (nagyjából fél óra).
El?melegített, 180 fokos süt?be tolom, de el?tte a tetejüket átkenem a tejszínnel elkevert tojássárgával (lehet egész tojást használni, ha nincs fölös sárgája kéznél, így picit sápadtabb lesz a kalács héja).
35-40 pecig sütöm, ha a teteje nagyon égne, süt?papírral vagy alufóliával lazán letakarom (ha egy nagy kalácsnak sülne, nagy formában, 40-45 perc a sütési id?).
Az illatosra, csodaszépre sült kalácsokat kiveszem a forró süt?b?l, pár percig a formában, rácson pihentetem, majd kiborítom a formából és süt?rácsra állítva h?lni teszem. Azért kell kivenni a formából a megsült kalácsot, hogy alólról is szell?zni is tudjon; ha a formában maradva h?teném, a kalács beleizzadna, az alja "szalonnás" lenne.

Laza, foszlós, puha, ízletes, látványos. Másnap is. Harmadnapot nem érte meg. Talán nem kell különösebb ajánlás :)

Szerz?: 5PL
További receptek, információk itt találhatóak:

http://maxkonyhaja.blogspot.com/
http://thechefviki.blogspot.com/
http://garffyka.blogspot.com/

Ajánló