



## Húsvét után : Csíkos kalács - sima és design fonással

2011 május 05. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Nem ördögösség otthon sem elkészíteni a gyerekek és feln?ttek körében oly népszerű? kakaós kalácsot. Egy kis tekerés, egy kis csavarás, és a család vagy a vendégeink ámulatlan 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 kefir (joghurt)  
2 tojás  
5 dkg puha vaj  
2,5 dkg élesztő  
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 szobahőmérsékletű legyen, a tojások és liszt is. Egyedül az élesztőt szoktam csupán akkor kivenni a hűtőből, mikor a többi hozzávaló kiméréséhez kezdek.

A tejet, kefir (inkább ez van itthon, mint natúr joghurt) és tojásokat a kenyérsütő gép formájába teszem, kicsit összekeverem.

Rámérem a lisztet. A liszt tetejére, a forma egyik sarkába teszem a felkockázott, puha vaját, 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 élesztőt, kicsit elmorzsolva, a liszt tetejére, középre teszem.

Dagaszt-keleszt programot indítok, de a dagasztás után leállítom a kenyérsütő gépet.

A tésztát enyhén lisztezett lapítóra szedem és szemre-sacra két egyenlő részre osztom.

A fehérnek szánt tésztát liszttel kicsit megszórt kelesztő 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 sütőpapírral is bélelni, akkor nem kell kenni-szórn).

A duplájára, lazára és ruganyosra kelt fehér és kakaós tésztát külön-külön enyhén lisztezett lapítóra szedem.



Ha egy nagy kalácsot sütnék, akkor 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 szélétől szorosan feltekerem (à 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 középről indulva jobbra is, balra is négyes fonással megfonom. A tésztavégeket eldolgozom, aláhajtom, majd a szépen fonott kalácsot a formába helyezem. Azért fonom középről indulva, mert így egyenletesebb lesz a fonás, mint egyik végéről indulva.

Langyos-meleg helyen, konyharuhával letakarva mindkettőt duplájára kelesztmem (nagyjából fél óra).

Előmelegített, 180 fokos sütőbe tolom, de előtte 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, sütőpapírral vagy alufóliával lazán letakarom (ha egy nagy kalácsnak sülné, nagy formában, 40-45 perc a sütési idő).

Az illatosra, csodaszépre sült kalácsokat kiviszem a forró sütőből, pár percig a formában, rácson pihentetem, majd kiborítom a formából és sütőrácsra állítva hűlni teszem. Azért kell kivenni a formából a megsült kalácsot, hogy alólól is szellőzni is tudjon; ha a formában maradva hűteném, a kalács beleizzadna, az alja "szalonnás" lenne.

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

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 győzeletről tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

**Ajánló**

