CITROMOS FOSZLÓS KALÁCS 4 ÉS 6 SZÁLAS FONÁSSAL

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 500g**
  Friss élesztő: 22g, vagy
  szárított élesztő: 6g
- **Só: 5g**
- **Cukor: 65g**
- **Vaj/Margarin: 55g**
- **Tojás: 1db**
- **Citrom Aroma: 1 ampulla**
  (helyettesíthető reszelt cirtomhéjjal
  és kevés citromlével)
- **Tört Dió: 40g**
- **Rumos Mazsola: 80g**
- **Tej: 200-220ml**

Szükséges még 1db tojás a kenéshez és egy kevés apróra tört dió a díszítéshez!

Az elkészítés menete:

1. Tészta Dagasztás (A vajat/margarint csak később kell hozzá adni, amikor már kialakul egy egyöntetű tésztaállag. Gépi dagasztás esetén a mazsolát és a diót csak a dagasztás utolsó perceiben)
2. Tésztaérés: 25-30 perc
3. Tészta osztása, mérése: négyes kalács 4x125g, hatos kalács 6x82g
4. Gömbolyítés
5. Pihentetés: 10-15 perc
6. Tésztaszálak kinyújtása, kalácsok megfonása
7. Felületkezelés: Felvert tojással átkenés
8. Kelesztés: 35-45 perc
9. Felületkezelés, díszítés: ismét tojásozás, tört dióval leszórás
10. Sütés: 170C°-os száraz légterű, alsó-felső módba állított sütőben 38-45 percig sütni

VIDEÓ ITT!

PRÉMIUM LISZTEK MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ

A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családellátó BL65 kecskeméti kende búzalisztjének a használatát

https://gaboraha zipek.hu/