

ÜNNEPI KALÁCS FONÁSA 12 SZÁLBÓL

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 750g**
- **Friss élesztő: 33g, vagy szárított élesztő: 9g**
- **Só: 7g**
- **Cukor: 97g**
- **Vaj/Margarin: 82g**
- **Tojás: 1db + 1 sárgája**
- **Tej: 310-330ml**
- **Citromhéj: 1db citrom reszelt héja**
- **Citromlé: fél citrom leve vagy 1,5 ampulla citrom aroma**



Szükséges még 1db felvert tojás a felületkezeléshez, a kenéshez

Az elkészítés menete:

1. Tészta Dagasztás (a vajat/margarint csak később kell hozzá adni, amikor már kialakul egy egyöntetű tészta állag)
2. Tésztaérés: 30 perc
3. Tészta osztása, mérése: 12x110g
4. Gömbölyítés
5. 10-15 perc pihentetés
6. Tésztaszálak kinyújtása, kalács megfonása
7. Felület kezelés: Felvert tojással átkenés
8. Kelesztés: 30-45 perc
9. Felület kezelés: ismét tojásoszás
10. Sütés: 170C°-os száraz légterű alsó-felső módba állított sütőben 45-50 percig sütni



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