VAJAS KALÁCS 12 SZÁLBÓL FONVA

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 680g**
- **Élesztő: 24g**
- **Só: 10g**
- **Cukor: 27g**
- **Vaj: 35g**
- **Tej: 400-420ml**

Az elkészítés menete:

1. Tészta dagasztása a vaj utólagos hozzáadagolásával.
2. Tészta érés/pihentetés: 40 perc
3. Tészta osztása: 12x95g
4. Tészták gömbölyítése
5. Pihentetés: 10-15 perc
6. Tészta szálak hasas alakúra nyújtása, kalács fonása
7. Kelesztés: 30-40 perc
8. Sütés előtt vízzel való lespriccelés, szezámmaggal való díszítés.
9. Sütés: 200C°-ra előmelegített gőzzel telített légterű, alsó-felső módba állított sütőbe kell behelyezni, majd a sütési hőmérsékletet azonnal 180C°-ra csökkenteni és így sütni 40-45 percen keresztül. A gőzképző eszköz 15-20 perc után eltávolítandó.
10. Sütés után közvetlen át kell spriccelni vízzel.

A kihűlt kalács súlya 1kg

FONÁSI TECHNIKA ITT!

PRÉMIUM LISZTEK MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ

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