

A HAGYOMÁNYOS HÚSVÉTI KALÁCS

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 1000g**
- **Friss élesztő: 42g, vagy szárított élesztő: 12g**
- **Só: 10g**
- **Cukor: 100g**
- **Vaj/Margarin: 110g**
- **Tojás: 2db**
- **Tej: 410-430ml**



Szükséges még 1db tojás a kenéshez

Az elkészítés menete:

1. Tészta dagasztása szobahőmérsékletű alapanyagokból a vaj/margarin utólagos hozzáadásával
2. Tésztaérés: 35 perc
3. Tészta osztása: 14 x 125g, majd az elosztott tészták gömbölyítése
4. Pihentetés: 10 perc
5. A gömbölyített tészták hasas szálra nyújtása, 2db 6 szálal kalács fonása a videón bemutatott különböző fonási technikákkal, valamint a maradék két szál egyenletesre nyújtás kb. a kalács hosszának másfélszeresére, majd összefonásuk. A kalács részeit a videón bemutatott módon kell összeilleszteni
6. Lekenni felvert tojással
7. Kelesztés: 30 -50 perc
8. Ismételt kenés a felvert tojással
9. Sütés: 170C°-ra előmelegített száraz légterű sütőbe kell helyezni és így sütni 30 percen át, majd a hőmérsékletet 155C°-ra csökkenteni és 20-25 percig tovább sütni. A sütési mód mindvégig alsó-felső sütés



VIDEÓ ITT!



**PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**

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