

EXTRA PUHA CSÍKOS KALÁCS

GÁBOR A HÁZIPÉK

A TangZhong összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 25g**
- **Vanília rúd: 1db**
- **Tej: 150ml**

A tészta összetétele:

- **TangZhong: teljes mennyiség**
- **BL55 Finomliszt: 375g**
- **Friss élesztő: 18g, vagy szárított élesztő: 5g**
- **Só: 4g**
- **Cukor: 55g**
- **Vaj: 55g**
- **Tojás: 1db**
- **Tej: 80ml**



Kakaós tésztahoz a tészta feléből:

- **Holland kakaópor: 9g (4 csapott tk.)**
- **Cukor: 6g (1 tk.)**
- **Tej: pár korty**

Szükséges még 1db tojás a kenéshez

Az elkészítés menete:

1. TangZhong elkészítése
2. TangZhong szobahőmérsékletűre hűtése
3. Tészta dagasztása a zsiradék utólagos hozzáadásával
4. Kakaós tészta keverése a bedagasztott tészta felével
5. Tésztaérés: 30 perc
6. Tészták nyújtása, összeillesztése, feltekerése, sütőformába (30x11x7cm) helyezése
7. Felvert tojással való átkenés
8. Kelesztés: 50-70 perc
9. Sütés: 170C°-ra előmelegített száraz légterű sütőbe kell behelyezni és 35 percig alsó-felső, majd még 8 percig alsó sütési módban sütni. Egyszerűbb sütők esetén süssük mindvégig alsó-felső módban és az utolsó 8 percben borítsunk alufóliát a tetejére.

Ha a sütés során a formától való elválás pontján kireped a kalács, nem kell szomorkodni, az íze mindenért kárpótol és szeletelve amúgy se látszik. Mivel ez nem fonott kalács, így a fonatok között nem tud távozni a kicsapódó vízgőz és esélyes, hogy a kalács oldala picit megreped.



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

<https://gaborahazipek.hu/>