

# KALÁCS ÉJZSAKAI KELESZTÉSEL

## GÁBOR A HÁZIPÉK

### A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 760g**
- **Friss élesztő: 16g, vagy szárított: 5g**
- **Só: 8g**
- **Cukor: 85g**
- **Tojás: 2db**
- **Vaj/Margarin: 100g**
- **Citromhéj: 1 nagyobb, vagy 1,5db citrom reszelt héja**
- **Rumaroma: 0,5 - 1 ampulla ízlés szerint**
- **Tej: 280ml**



**Szükséges még 1 db tojás a kenéshez**

### Az elkészítés menete:

1. Tészta készítése szobahőmérsékletű alapanyagok felhasználásával, a zsiradék utólagos hozzáadásával
2. Tésztaérés: 30 perc
3. A tészta osztása: 3 × 225g, valamint 4 × 170g-os darabokra, majd az elosztott tésztadarabok gömbölyítése
4. Pihentetés: 5 perc
5. Buci forma kialakítása, majd a szálak előnyújtása
6. Pihentetés: 5 perc
7. A szálak készre nyújtása, majd 3 és 4 szálal kalácsok fonása
8. A kész kalácsok sütőlemezre helyezése, majd konyharuhával és fóliával való letakarásuk és azonnal hűtőszekrénybe helyezésük
9. Kelesztés hűtőszekrényben: 11-13 óra
10. További kelesztés szobahőmérsékleten: 1 óra
11. Sütés előtt kenjük át a felületüket felvert tojással, majd ízlés szerint szórjuk meg jégcukorral, esetleg vágott mandulával
12. Sütés: 175C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső módba állított sütőbe kell behelyezni, majd 30-35 percig sütni. Másfajta méretezés esetén a sütési idő lehet ettől eltérő



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

<https://gaborahazipek.hu/>