

TELJES KIŐRLÉSŰ CUKORMENTES FONOTT FOSZLÓS KALÁCS

## GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

**A recept írott formája**

**A tészta összetétele**

**Tekintsd meg a teljes kiőrlésű cukormentes alaptészta édes keltekhez oldalon**



**Szükséges még 1db tojás a kenéshez!**

**Az elkészítés menete:**

1. Tészta készítése a zsiradék utólagos hozzáadásával
2. Tésztaérés: 35 perc
3. A tészta osztása 4 x 170g-os darabokra, majd az elosztott tésztadarabok gömbölyítése
4. Pihentetés: 5 perc
5. A tésztadarabok előformázása, előnyújtásuk
6. Pihentetés: 10-15 perc
7. Tésztaszálak készre nyújtása, a kalács megfonása, letakarása
8. Kelesztés: 30-45 perc
9. A sütés előtt közvetlen a kalács felületének felvert tojással való átkenése
10. Sütés: 180C°-ra előmelegített száraz legtrű, alsó-felső módba állított sütőbe kell behelyezni, majd 35-40 perc alatt készre sütni.



**VIDEÓ ITT!**



**PRÉMIUM LISZTEK  
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**

**A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családeλλátó KBL220 kecskeméti teljes kiőrlésű királybúzalisztjének a használatát!**

<https://gaborahazipek.hu/>