

Elzászi szalonnás fonott



Kis gyakorlat szükséges

Hozzávalók:

Kelt tészta:

450 g liszt
1 tasak **Dr. Oetker Instant Élesztő**
1 kávéskanál só
150 ml langyos száraz fehérbor
150 ml langyos tej
50 g lágy vaj vagy margarin
150 g szalonnakocka

Elkészítés:

A lisztet egy keverőedénybe szitáljuk, és az élesztővel jól elkeverjük. A többi hozzávalót a fenti sorrendben hozzáadjuk, és konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) jól összedolgozzuk. Lefedve, meleg helyen kelni hagyjuk, amíg kétszeresére nő.

A tésztát jól átgyúrjuk, és három részre osztjuk. Mindhárom részt egy kb. 35 cm hosszú hengerré formáljuk, és összefonjuk. A fonatot egy sütőpapírral kibélelt tepsire helyezzük, és meleg helyen kb. fél órát kelni hagyjuk.

A tepsit a sütő alsó felébe toljuk, és megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 200 °C (előmelegítve)

Légkeveréses: kb. 180 °C (előmelegítve)

Gáz: kb. 4. fokozat (előmelegítve)

Sütési idő: kb. 50 perc

