

Sonkás fonott kalács



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

1000 g búzaliszt
Csipetnyi **Dr. Oetker Vanillincukor**
100 g lágyvaj vagy margarin
2 tasak **Dr. Oetker Instant Élesztő**
1 kávéskanál só
500 ml tej
8 db tojássárgája (közepes méretű)
100 g liszt a szóráshoz
300 g főtt sonka

Elkészítés:

A liszthez hozzáadjuk a tojássárgáját, a tejet, az instant élesztőt, a margarint, a sót és 6 tojássárgáját. A sonkát apró kockákra vágjuk, majd beletesszük a tésztába, összegyúrjuk, majd liszttel megszórnuk, és a kalácstésztát három darabra vágjuk. A tésztadarabokból egyenlő vastagságú tésztarudakat készítünk. A tésztarudakat összefonjuk, és ezeket lapos tepsibe helyezzük. Végeit összenyomjuk, és a tészta alá hajtjuk. Vigyázzunk, hogy a fonatok lazán kapcsolódjanak egymáshoz! A kenéshez szánt 2 tojássárgáját kevés vízzel összekeverjük, majd bekenjük a kalács tetejét. Kb. 35-40 percig langyos helyen érleljük, majd újból bekenjük. Ezután a kalácsot megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 190 °C (előmelegítve)
Légkeveréses: kb. 170 °C (előmelegítve)
Gáz: 3 fokozat (előmelegítve)
Sütési idő: kb. 20-25 perc

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu

