

Édes fonott konty

Tavaszi finomság

kb. 12 - 16 szelet



Kis gyakorlat szükséges

up to 40 Min.



Hozzávalók:

A tésztához:

- 250 ml tej
- 75 g Rama margarin
- 100 g kockacukor
- 500 g búzaliszt
- 1 tasak Dr. Oetker Instant Élesztő
- 60 g cukor
- 1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor
- 1 csipet só
- 1 db tojás (M-es)
- 50 g mandula (aprított)

A kenéshez:

- 1 db felvert tojás

1 Előkészítés:

A tepsit (kb. 30x40 cm) sütőpapírral béleljük, a sütőt előmelegítjük. A tejet megmelegítjük és felolvasztjuk benne a margarint. A kockacukrot mélyhűtőtasakba tesszük és sodrófa segítségével durvára aprítjuk.

2 Elkészítés:

A lisztet az élesztővel keverőtálban alaposan elkeverjük. A kockacukor kivételével hozzáadjuk a többi hozzávalót. Hozzáöntjük a meleg tejes margarint, majd az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) kezdetben a legalacsonyabb, majd a legmagasabb fokozaton kb. 5 perc alatt sima tésztává dagasztjuk. A tésztát letakarva 15 percig meleg helyen állni hagyjuk.

A tésztába enyhén lisztezett munkafelületen belegyúrjuk a kockacukrot, majd 4 egyforma méretű darabra osztjuk. A darabokat kb. 40 cm hosszú hengerekké formázzuk. Közben figyelünk arra, hogy a kockacukor a „tésztában maradjon”. A 2-2 hengerből keresztet formázunk úgy, hogy az egyik henger a másik alá, majd a következő fölé, a másik pedig fordítva, előbb a másik fölé, majd a következő alá kerüljön.



Először az alsó hengerek végeit óramutató járásával megegyezően a tőle balra levő hengerekre hajtjuk.



Végül a lenti végeket az óramutató járásával ellentétes irányban a jobbra levő hengerekre hajtjuk. A végeket kicsit összenyomkodjuk. Két kézzel óvatosan az egész tészta alá nyúlunk, és a fonatot betesszük a tepsibe.



Az esetlegesen lehullott cukordarabokat újra visszanyomkodjuk. A kalácsot még egyszer 30 percig meleg helyen állni hagyjuk. A tésztát a felvert tojással megkenjük, a tepsit a sütő középső részébe toljuk és megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 170 °C

Légkeveréses: kb. 150 °C

Sütési beállítás: Középre

sütés: kb. 35 - 40 perc

Sütés után a sütőpapírral együtt sütőrácsra tesszük és melegen tálaljuk.



Tip from the Test Kitchen

- A kockacukrot késsel is elfelezhetjük.
- A kalács lefagyasztható.

