

Húsvéti fonott kalács

Húsvéti kalácskülönlegesség

20 szelet



Kis gyakorlat szükséges

● ● up to 120 Min.



Hozzávalók:

A tésztához:

- 200 ml tej
- 200 g lágy vaj vagy margarin
- 750 g búzaliszt
- 2 tasak Dr. Oetker Instant Élesztő
- 100 g porcukor
- 2 tasak Dr. Oetker Bourbon Vaníliás cukor
- 2 tk. Dr. Oetker Citrom Aroma
- 1 tk. ánizs (őrölt)
- 1 csipet só
- 1 db tojás (közepes méretű)
- 1 db tojásfehérje

Ezenkívül:

- 1 db tojássárgája
- 1 ek. tej
- 1 ek. szezámmag
- 3 db tojás (festett)

1 Előkészítés:

A tejet felmelegítjük, és felolvasztjuk benne a vaját. Majd hagyjuk kicsit hűlni. A tepsit (kb. 30 x 40 cm) sütőpapírral kibéleljük. A sütőt előmelegítjük..

2 Elkészítés:

A lisztet az élesztővel elkeverjük, és egy keverőedénybe szitáljuk. A langyos tejjel együtt hozzáadjuk a többi hozzávalót, és konyhai robotgéppel (dagasztó spirállal) először alacsony, majd a legmagasabb fokozaton (kb. 5 percig) sima tésztává dagasztjuk. Meleg helyen letakarva kelni hagyjuk, míg láthatóan megnő. Majd enyhén lisztezett munkalapon átgyúrjuk, és négy egyenlő részre osztjuk. 3 adag tésztából vékony, kb. 40 cm hosszú hengert formázunk, majd fonatot készítünk belőle. A fonatot az előkészített tepsibe fektetjük, tetejét kissé megnyomkodjuk. A maradék tésztából vékony, kb. 80 cm hosszú hengert sodrunk, majd a hengerből a fonat tetejét, három fészket alakítunk. Alufóliából kis gombócokat gyúrunk, és a tésztafészek közéjük helyezzük. A tojássárgáját a tejjel felverjük, és a kalácsot megkenjük vele. Végül a szezámmaggal megszórjuk. Meleg helyen letakarva hagyjuk kicsit pihenni, míg láthatóan megnő. Végül a tepsit a sütő alsó harmadába toljuk, és a kalácsot megsütjük. A megsült kalácsot sütőrácsra téve hagyjuk kihűlni. Az alufólia gombócokat a főtt, festett húsvéti tojásokra cseréljük

Alsó és felső sütés: 180 °C**Légkeveréses: 160 °C****sütés: 45 perc**