

Kovászos kalácskoszorú

Kelt tésztás csoda szárított rozskovással

kb. 6 darab



Könnyen elkészíthető

● ● up to 120 Min.



1 Előkészítés:

A mazsolát a rum aromába áztatjuk és legalább fél órát állni hagyjuk. A tejet megmelegítjük, és megolvasztjuk benne a margarint.

Hozzávalók:

Tepsihez:

sütőpapír

Tésztához:

300 g tönkölybúzaliszt (teljes kiőrlésű)

180 g búzaliszt

150 ml tej

100 g Rama margarin

100 g cukor

2 db tojás (M-es)

1 tasak Dr. Oetker Instant Élesztő

1 tasak Dr. Oetker Szárított

rozskovász

1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor

1 tasak Dr. Oetker Finesse Reszelt

Citromhéj

1 csipet só

1 csipet őrölt szerecsendió

60 g mazsola

2 ek. Dr. Oetker Aroma Rum

Kenéshez:

1 db felvert tojás (M-es)

Díszítéshez:

40 g szeletelt mandula

2 Elkészítés:**Tészta:**

A kétféle lisztet a sóval, az élesztővel, a kovással, a cukorral, a vanillincukorral, citromhéjjal és a szerecsendióval egy keverőtálban alaposan összekeverjük. Hozzáadjuk a tojásokat, a tej-zsíradék keveréket és a mazsolát. Az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) kb. 5 perc alatt sima tésztává dolgozzuk. Enyhén megszórjuk liszttel, lefedjük egy tiszta konyharuhával és meleg helyen addig kelesztjük, míg láthatóan nagyobb nem lesz (kb. 45-50 perc). Közben a tepsit (kb. 35x40 cm) sütőpapírral béleljük, és a sütőt előmelegítjük.

Alsó és felső sütés: kb. 190 °C (előmelegítve)

Légkeveréses sütés: kb. 170 °C (előmelegítve)

A kovászos tésztát enyhén lisztezett munkafelületen átgúrjuk, és 12 részre osztjuk. A 12 tésztából egyenként kb. 40 cm egyforma hosszúságú rudakat sodrunk (1. kép).



Egy-egy rudat összecsavarva kis koszorút készítünk (2. kép) és a tésztavégeket összeillesztjük. Az így kapott 6 db koszorút a sütőpapírral bélelt tepsire helyezzük, konyharuhával lefedjük és további kb. 15-20 percig kelesztjük. A koszorúkat a felvert tojással megkenjük, mandulával megszórjuk, majd a sütő középső részébe toljuk és aranybarnára sütjük.

Sütési idő: kb. 30-35 perc

Kérjük, vegye figyelembe saját sütője tulajdonságait!

A kalács koszorúkat egy sütőrácsra helyezzük, és hagyjuk kihűlni. Amikor teljesen kihűlt tetszés szerint porcukorral megszórjuk.

