

Színes fonat

Varázslatos kalács-csoda aszalt sárgabarackkal

kb. 14 - 16 szelet



Kis gyakorlat szükséges

● ● up to 120 Min.



Hozzávalók:

Kelt tésztahoz:

- 200 ml tej
- 70 g Rama Vajas íz
- 500 g búzaliszt
- 1 tasak Dr. Oetker Instant Élesztő
- 100 g cukor
- 1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor
- 1 csipet só
- 1 db tojás (közepes méretű)

Töltékhez:

- 80 g aszalt sárgabarack
- búzaliszt
- 60 g csokoládé (durvára darabolt)
- 25 g zúzott pistácia

Kenéshez:

- 1 db felvert tojás

Kelt tészta: A tejet egy főzőedényben felmelegítjük és a margarint felolvasztjuk benne. A lisztet az élesztővel elkeverjük és egy keverőedénybe szítaljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót és a tejes margarint, majd az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirállal) kezdetben alacsony, majd legmagasabb fokozaton 5 percig keverve sima tésztává dagasztjuk. A tésztát letakarva meleg helyen kelni hagyjuk (kb. 45-50 percig), amíg szemmel láthatóan megnő. A tepsit kikenjük margarinnal, vagy sütőpapírral béleljük. A sütőt előmelegítjük.



Alsó és felső sütés: kb. 180 °C

Légkeveréses: kb. 160 °C

Sütési beállítás: Középre

sütés: kb. 35 - 38 perc

Töltelék: A sárgabarackot kis darabokra vágjuk. A tésztát enyhén lisztezett munkafelületen még egyszer átgyúrjuk, majd három részre osztjuk. Minden tésztadarabhoz hozzágyúrunk 1-1 töltelékfajtát: a csoki darabokat, pisztáciát és némi liszt hozzáadásával az aszalt barackot. A tésztahalmokból 3 db kb. 40 cm hosszú hengert formázunk, melyeket összefonunk.



A henger végeket jól összefogjuk. A fonatot a tepsibe fektetjük, felületét megkenjük felvert tojással és meleg helyen hagyjuk pihenni (kb. 20 perc), amíg szemmel láthatóan megnő, majd sütés előtt a felvert tojással megkenjük. A tepsit a sütő középső részébe toljuk és a süteményt megsütjük.

Sütés után a süteményt egy sütőrácsra hagyjuk kihűlni.

Tip from the Test Kitchen

- Klasszikus variációként töltelék nélkül is elkészíthetjük a süteményt.
- A sütemény tésztája lefagyasztható.