



A saját kézzel elkészített húsvéti kalács semmihez sem hasonlítható

A foszlós fonott kalács hozzá tartozik az ünnepi menühöz Húsvétkor. Lágy, puha, édes tésztája remekül ellensúlyozza a füstölt sonka, a torma, vagy éppen a mustár karakteres ízét. Bár hazánkban egész évben népszerű ételnek számít, ettől függetlenül Húsvét idején kiemelt figyelmet kap. A Sencor most egy egyszerűen elkészíthető recepttel szeretne hozzájárulni a gondtalan ünnepi készülődéshez.

Hozzávalók (2 rúdhoz):

- 50 dkg fehérliszt
- 8 dkg vaj
- 5 dkg cukor
- 2,5 dkg élesztő
- 2,5 dl tej
- 1 db tojás
- 1 csipet só

Elkészítéséhez először melegítsük fel a tejet egészen addig, míg langyos nem lesz. Következő lépésként morzsoljuk bele az élesztőt, majd adjunk hozzá egy teáskanálnyi cukrot. Ezt

követően futtassuk fel az élesztőt és várjuk meg amíg megemelkedik a massa teteje. Ha ez megtörténik, akkor vegyük le a főzőlapról, majd olvassuk fel a vajat. Ezután öntsük a lisztet a robotgép – például az STM 6357GG - keverőtábjába, adjuk hozzá a kihűlt vajat, a tojást, a maradék cukrot, a felfuttatott élesztőt és egy csipetnyi sót.

Ezt követően legalább 4-5 percen keresztül dagasszuk robotgéppel a tésztát. „Fontos, hogy egy csomómentes, szép textúrájú, jól eldolgozott massa keletkezzen, amelyik elválk az edény falától, felülete pedig sima. A húsvéti fonott kalács tésztája lágyabb, mint a kenyéré, de semmiképpen sem lehet ragacsos” – hívta fel a figyelmet Lucza András, a Sencor SDA Divízió vezetője. Éppen ezért, ha szükséges, akkor lehet még hozzászórni némi lisztet. Az elkészült tésztát ezt követően érdemes letakarni egy konyharuhával, majd legalább 40 percig pihentetni. A kelesztés akkor tekinthető sikeresnek, ha legalább a duplájára nő a tészta.

Következő lépésben felezzük el és az egyik felét osszuk fel három egyenlő részre. Ezekből sodorjunk egy ujjnyi vastag csíkokat, amelyeket aztán a végüknél fogva össze kell fonni. Ha ezzel megvagyunk, akkor hajtsuk végre ezt a lépést a tészta másik felével is. Ezután a két kalácstésztát még legalább 15 percig pihentetni kell végül pedig nem szabad megfeledkezni a tetejük tojásfehérjével történő lekenésével, mert ettől sülnek meg szép barnára. A két kalács tésztát ezt követően előmelegített sütőbe tesszük, ahol 170-180 fokon aranybarnára sütjük őket. A sütés ideje körülbelül 25-30 percet vesz igénybe. Fogyasztása akkor javasolt, amikor már teljesen kihűlt a kalács.