



Fonott

kalács és briós

Hozzávalók 10 db brióshoz, vagy 2 db fonott kalácshoz:

50 dkg finomliszt
2 tojás sárgája
5 dkg porcukor
2,5 dl langyos tej
2,5 dkg friss élesztő
5 dkg puha vaj, vagy margarin
1 g só

1 egész tojás a kenéshez

Előkészítés:

A hozzávalók kimérése
Liszt, porcukor átszitálása
Tojás mosása, feltörése
Vaj puhítása
Tepsi bélelése
Élesztő felfuttatása a tejben, 1 teáskanál porcukorral.
Sütő előmelegítése formázás után, 180°C-ra

Elkészítés:

A lisztet, sót keverd el, add hozzá a tojást, az élesztős tejet, a maradék porcukrot, és állítsd össze a tésztát. Ha összeállt, gyúrd bele a puha vajat is.
Meleg helyen, letakarva keleszd 40 percig.
Kelesztés után gyúrd át a tésztát, formázd cipóvá, majd egy konyharuhával letakarva pihentesd még 20 percet.

Briósok formázása:

A fent megadott mennyiségből készüld tésztát oszd 10 részre. Ezeket nyújtsd kb. 50 cm-es rudakká, majd tekerd fel őket úgy, hogy a végüket hajtsd a csigák alá, és közben picit nyomd ki a közepét, hogy kúp alakú legyen a tésztád.
Sütőpapírral bélelt tepsire helyezve keleszd még fél órát, majd kend le az elkevert tojással, és szórd meg kristálycukorral.
Előmelegített sütőben 180 °C-on süsd 25 percig, amíg a teteje szép világos lesz. A sütőbe szóró flakonnal szórj vizet, miután behelyezted a tésztát, hogy a sütőtérben gőz keletkezzen.

A kalács formázása:

Két kalácsot készíthetsz a fent megadott recept mennyiségéből.
Oszd 12 egyenlő részre a tésztát, és formázz 6-6 rudat belőle.
Hatos fonással készítsd el a kalácsot.

A kalács sütése:

Ez után helyezd sütőpapírral bélelt tepsire, és kend le a tojásos keverékkel.
Keleszd még 20 percet, eközben rászárad a tojás, majd újra kend le. Ez után az előmelegített sütőben 180 °C-on süsd 25 percig, amíg a teteje szép arany barna lesz. Ez is gőzös sütőtérben készüljön.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!

Cukormázás ölelés neked!

- Meli -

