

Fonott kalács

2 200 1
Nehézség Perc adag

Allergének:



Hozzávalók

- 25 dkg kenyérliszt
- 25 dkg finomliszt
- 6 dkg porcukor
- 2.5 dkg friss élesztő
- 1 tk. só
- 2 dl víz (langyos)
- 1 db tojás
- 4 ek. olaj
- 1 db tojássárgája
- 1 ek. tej



1. A kenyér és finomlisztet egy nagy keverőtálba szitáljuk. Hozzáadjuk a porcukrot, a sót és összekeverjük. Az élesztőt futtassuk fel a langyos vízben a cukorral kb 10-15 perc. A lisztes keverék közepén egy mélyedést alakítunk ki, beleöntjük az felfutott élesztőt a tojást és a kezünkkel összedolgozzuk a tésztát. Belekanalazzuk az olajat (nem egyszerre, kanalanként kicsit dagasztjuk aztán ismét olaj...) és 8-10 percig dagasztjuk a tésztát. Ha már szép homogén a tészta, egy feszes labdává formázzuk és letakarva a duplájára kelesztjük kb. 1 óra alatt.
2. A megkelt tésztát a deszkára borítjuk. Egyenletesre igazítjuk, félbevágjuk majd 3-3 egyforma részre daraboljuk. Egyesével hengerré formázzuk és helyet csinálunk a deszkán. Hosszú rudakat sodrunk belőle. Ha nehezen megy, hagyjuk még 10-15 percet pihenni a tésztát.



3. A fonáshoz 3-3 szálat összecsípunk az egyik végén és egymás mellé fektetjük őket. A tetejüket szorosan összenyomjuk és két oldalra igazítjuk a 3-3 szálat. A kezünket keresztezve megfogjuk a két szélső szálat és egyet csavarva letesszük, a jobbat belülré a jobb oldalsó háromhoz és felvesszük a külsőt. Alulról megcsavarjuk őket a balt letesszük, a bal hármashoz belülré, és felvesszük a szélsőt. A lényeg, hogy kívülről vesszük fel, középen megtekerjük őket és mindig belülré tesszük le a felvett szálat. A vége lezárásnál ügyeljünk rá, hogy ne húzzuk túl a szálat, inkább csak dugjuk be őket alulra, ha már nem elég a fonáshoz az anyag.
4. Fordítsuk keresztbe és óvatosan hengergessük meg a deszkán a kalácsot, hogy a szálak eligazodjanak. Emeljük egy sütőpapírral bélelt tepsire, fedjük le egy fóliával és hagyjuk 25-30 percet kelni. Közben a sütőt melegítsük elő 200 fokra, alsó-felső mód, légkeverés nélkül (vagy 180 fok légkeveréssel).
5. Egy tojást ketté választunk és a sárgáját kikeverjük a tejjel. Kenjük le a kalácsot alaposan és hagyjuk még 20 percet kelni. Végül 20-25 perc alatt süssük szép aranybarnára.

