

Morvány kalács (lakodalmos kalács) – készítette a Duci csapat
(Karancslapujtó)



Hozzávalók:

1 liter tej, 1 csomag (10 dkg) mazsola, 2 dkg élesztő, 1 evőkanál kristálycukor, 1 kg finomliszt, kb. 1 mokkáskanál só, 2 tojás, 12 dkg vaj vagy sütőmargarin
a tepszi kikenéséhez: 2 dkg vaj vagy sütőmargarin
a lekenéshez: 1 tojás

1. Kb. 3 deci tejet meglangyosítunk. Nagyjából a felét a mazsolára öntjük, hogy egy kicsit megduzzadjon, fölpuhuljon. Az élesztőt a többi langyos tejbe morzsoljuk és a cukrot belekeverve kb. 15 perc alatt fölfuttatjuk.
2. A lisztet egy tálba szitáljuk, a sóval összeforgatjuk, a közepébe egy kis fészket mélyítünk. A tojásokat beleütjük, a mazsolát rászórjuk, a tejes élesztőt ráöntjük. A maradék tejet meglangyosítjuk, ebből is ráöntünk 5 decinyit. Dagasztani kezdjük, közben belecsurgatjuk az éppen csak fölolvasztott, de semmiképpen sem forró vajat (margarint). 8-10 percig dagasztjuk, Akkor jó, ha olyan az állaga, mint a bukta tésztájáé, ezért ha találjuk elég könnyűnek, a félretett tejből is dolgozunk még bele. Letakarva, meleg helyen kb. 50 perc alatt duplájára kelesztjük.
3. Ezután négy részre, egy nagyobb és három kisebb, egyforma részre osztjuk. Utóbbiakat egyenként rúddá sodorjuk, majd hármassal copffonással kalácsot formálunk belőle és egy akkora kikent tepsibe fektetjük, hogy körben kb. kétujjni hely maradjon körülötte. Az utolsó tésztát akkora rúddá nyújtjuk, hogy a tepsiben lévő kalácsot pont körbeölelhessen. Meleg helyen kb. 35 percen át kelni hagyjuk.
4. Felvert tojással lekenjük, majd előmelegített sütőben, nagy lánggal (210 °C, légkeveréses sütőben 190 °C) 10 percig, ezután a sütés erősségét 20 °C fokkal csökkentve további kb. 20 percig sütjük.

12 főre

Elkészítési idő: 2 óra 40 perc

Egy adag: 478 kcal