

Diós és mákos kalács - készítette Ovádi Lajosné



Hozzávalók

a tésztához:

kb 8 dl kannás tej, 2 púpozott evőkanál kristálycukor, 5 dkg élesztő, 1,2 kg finomliszt, 1 csapott evőkanál jódozott só, 1 tojás, 2 evőkanál olaj

a töltékhez:

25 dkg mák, 25 dkg darált dió, 50 dkg porcukor

a nyújtáshoz:

finomliszt

a tészta és a tepsi lekenéséhez:

12 dkg vaj (lehet olaj és sütőmargarin is)

a kalács lekenéséhez:

1 tojás, cukros víz

1. A tejet meglangyosítjuk. 2 decinyit kimerünk belőle, 1 evőkanál cukrot elkeverünk benne, az élesztőt belemorzsoljuk. Langyos helyen 15-20 perc alatt felfuttatjuk. Közben a lisztet egy nagy tálba szitáljuk, a maradék cukorral és a sóval összeforgatjuk. A tojást ráütjük, az élesztőt hozzáadjuk, majd a többi langyos tejjel jól összedolgozzuk. Akkor jó, ha a liszt elvegyült benne és közepesen kemény, egynemű tészta lett belőle, de nem kell hosszasan dagasztani, enélkül is gyönyörűen megkel a tészta. Ekkor az olajat rácsurgatjuk, néhány könnyed mozdulattal a tésztába dolgozzuk. A tetejét enyhén meglisztezzük, konyharuhával

letakarjuk és jó meleg plédbe bugyolálom 1 órán át kelesztjük.

2. Amíg a tészta pihen elkészítjük a töltelékeket. A mákot is, a diót is 25-25 deka pocukorral összeforgatjuk. Reszelhetünk bele egy kevés citrom vagy narancshéjat, de kerülhet bele mazsola is.

3. A megkelt tésztát enyhén meglisztezett gyúrólapra borítjuk és 4 részre vágjuk. Egyenként kb. 50×40 centis téglalappá nyújtjuk. Olvasztott vajjal lekenjük, a töltelékkel gazdagon megszórjuk, és rá is nyomkodjuk a tésztára. Jobbról is, balról is kb. ujjnyi szélességű tésztát behajtjuk, majd alulról kezdve jó szorosan föltekerjük és kikent tepsibe rakjuk. Ugyanígy készítjük el a többi kalácsot is. (Ahogyan a képen látható, készíthetjük dupla tekeréssel is: ehhez alulról is, felülről is a közepéig feltekerjük a tésztát, majd úgy emeljük át a tepsire, hogy az a része legyen alul, ahol a tészta összeér.) Meleg helyen 35-40 percen át kelesztjük.

4. Felvert tojással lekenjük, majd a sütőbe toljuk, amit csak most kapcsolunk be. Közepes lángra állítjuk (180 °C; légkeveréses sütő 165 °C), ami miközben bemelegszik, szépen felhúzza a tésztát. Onnantól, hogy elérte a hőmérsékletet, a kalácsot kb. 40 percig sütjük. A sütőből kivéve a forró kalácsok tetejét cukrozott vízzel lekenjük. Konyhaszalvétával letakarjuk és hagyjuk teljesen kihűlni, közben félidőben egy rácsra áttesszük, hogy alul is hűlhessen. Kissé ferdén szeleteljük.

2-2 rúd (kb. 30-30 szelet)

Elkészítési idő: 3 óra

1-1 szelet: 374 kcal