



Hozzávalók

a tésztához:

3 dkg élesztő, kb. 3 dl tej, 2 evőkanál kristálycukor, 55 dkg finomliszt (a fele Graham-liszt is lehet), 2 tojás, 2 tojássárgája, csipetnyi só, 8 dkg vaj vagy sütőmargarin

a nyújtáshoz:

finomliszt

a fólia megkenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a szóráshoz:

8 evőkanál kristálycukor (lehet darált dióval elkevert is)

a tepsi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

1. Ennek a receptnek az elkészítéséhez csak akkor fogjunk hozzá, ha van olyan formánk (dorongunk), amin a kalácsot megsüthetjük. Persze ez házilag is készülhet, esztergáltatva, vagy még egyszerűbben, a régi sodrófát elfűrészelve. Ezek híján az alufólia vagy folpack vastag tartóhengere is megteszi, amit alufóliával betekerünk, és vajjal vagy margarinnal megkenjük, így majd nem ragad rá a tészta.

2. Az élesztőt 1 deci langyos tejbe morzsoljuk, és egy kevés cukrot beleszórva 10 perc alatt fölfuttatjuk. Ezután a többi cukorral, a liszttel, a tojásokkal meg a tojássárgájával, csipetnyi sóval, a maradék langyos tejet apránként hozzáadva 5-6 percig intenzíven dagasztjuk. Akkor jó, ha elválik az edény falától; az olvasztott vaját ekkor dolgozzuk bele.

3. Langyos helyen, letakarva 50 percen át kelesztjük. Ezután meglisztezett gyúródeszkán kisujnyi vastagságú téglalappá nyújtjuk, és kb. 3 centi széles szalagokra vágjuk.
4. A fadorongot alufóliába burkoljuk - a fémet nem kell -, és vajjal megkenjük. A tésztacsíkokat egyenként, csigavonalban, kis takarással a formára tekerjük. Vizes ecsettel megkenjük, majd kristálycukorba hempergetjük. Az sem baj, ha ezzel kicsit elnyomjuk a vonalakat.
5. Kivajazott tepsibe rakjuk, és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 20-25 percig sütjük. Ha kész, olvasztott vajjal megkenjük. A kalácsokat állandóan forgatva, faszénparázs fölött is megsüthetjük, így készül az eredeti változat - ennek elkészítését lásd a grill receptek című fejezetben. Amikor elkészült, a sütőfát függőlegesen tartva, ütögetve, lecsúsztatjuk róla a tésztát.

6 darab

Elkészítési idő: 2 óra

Egy darab: 593 kcal