



Hozzávalók:

5 dkg kristálycukor, 2,5 dl tej, 2,5 dkg élesztő, 50 dkg búzaliszt (finomliszt), 1 dkg só, 5 dkg vaj, 1 tojás
a nyújtáshoz: egy kevés finomliszt
a lekenéshez: 1 tojás
a sütés végére: cukros víz

1. A budafoki borfesztiválon a kislányom beállt a kalácskészítő műhelymunka folyamataiba, és az élesztőgyár standján isteni kalácsot sütött. Hozott is receptet, nem hittem a szememnek, kelesztés nélküli kalácsról van szó. Kipróbáltam, működik, csodálatos és nagyon finom. Azóta délutánonként sütök egy kis kalácsot a másnapi uzsonnás dobozba... Nagyon tetszik! - pedig a Dédi sütötte kalácsot nehéz megközelíteni, de ez hajaz rá!
2. A cukrot egy kisebb lábasba szórjuk, a tejet ráöntjük és éppen csak kézmelegre - kb. 35 °C -ra melegítjük. Félrehúzzuk, az élesztőt belemorzsoljuk és 10-15 percre félretesszük, hadd kezdjen el dolgozni az élesztő.
3. A lisztet egy tálba szitáljuk, a sóval összeforgatjuk majd a 2-3 darabra vágott hideg vaját teljesen elmorzsoljuk benne. Hozzáadjuk a tojást, a tejes élesztőt és sima, inkább kissé kemény mint lágy tésztát dagasztunk belőle. Formázás után már süthető is.
4. Nálunk leggyakrabban úgy készül, hogy a tésztát 4 részre osztom. Ezeket egyenként három részre vágom, vékony rudakat sodrok belőle, összefonom, egy kicsit összehajtom és már teszem is a kikent vagy sütőpapírral bélelt tepsire.
5. Felvert tojással lekenjük és előmelegített sütőben, 195 °C, légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 22 percig sütjük. Azon forrón cukros vízzel leecseteljük, ettől csillog olyan szépen.

Jó tanács

- Természetesen süthetünk belőle 1 nagy kalácsot is.
- Kitűnő ez a tészta arra, hogy kisebb darabokra szaggatva négyzet alakúra nyújtsuk, kedvünkre megtöltsük túró vagy máktöltelékkel és így süssük.
- Ha van időnk, érdemes kipróbálni úgy is, hogy a tepsibe tett kalácsot 25-30 percig kelesztjük és csak ezután sütjük. Így az állaga lazább, foszlósabb lesz.

4 főre (4 kis kalács)

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag (egy darab): 704 kcal