

Húsvéti mazsolás fonott kalács

Hozzávalók:

- 50 dkg liszt
- 2,5 dkg élesztő
- 5 dkg kristálycukor
- 5 dkg vaj
- 2,5 dl tej
- 2 tojássárgája
- 1 egész tojás a kenéshez
- 1 csomag mazsola
- csipet só
- citromhéj

Elkészítése:

A tejet meglangyosítjuk, teszünk bele egy kanál cukrot, és belemorzsoljuk az élesztőt.

A lisztet egy tálba szitáljuk, hozzáadjuk a cukrot, a két tojássárgáját, egy csipet sót, az olvasztott, de nem meleg vajat, a mazsolát és a citromhéjat. Mikor felfut, az élesztőt is hozzáadjuk, és jól kidolgozzuk a tésztát, majd 30 percet pihentetjük.

Ezután lisztezett nyújtólapon átgyúrjuk, és három egyforma gombócot formálunk belőle.

Konyharuhával letakarva így is pihentetjük 15-20 percet. Majd a gombócokat kisodorjuk és összefonjuk. A fonott kalácsot sütőpapíros tepsire helyezük. A tetejét lekenjük a felvert tojással, és a tepsiben is pihentetjük 15 percet.

Előmelegített sütőben 170-180 fokon pirosra sütjük, kb. 30 perc alatt. Kihűlve szeleteljük.

Séfünk tippje: A sütési idő felénél lekenhetjük cukros tejjel. Ettől a kalács szép fényes lesz, és tovább marad puha.