

# KLASSZIKUS FONOTT KALÁCS

## Hozzávalók:

1 kg	liszt (BL55)
½ l	tej
2 db	tojássárgája
30 g	élesztő
160 g	cukor
15 g	só
100 g	vaj

## Elkészítés:

Először tegyük a nedves hozzávalókat a dagasztóedénybe: a tejet, majd a tojássárgáját és az élesztőt. A nedves hozzávalók elkeverését követően hozzáadjuk a masszához a lisztet, majd utolsóként a cukrot. A cukorra helyezzük úgy a sót is, hogy ne találkozzon az élesztővel. A keveréket elkezdjük dagasztani, és közben apránként hozzáadjuk a vajat.

A tésztát letakarjuk, és kb. 45-60 percre kelesztjük.

A megkelt tésztát 150 grammos szeletekre osztjuk, amikből gombócokat gyúrunk. Egy hatfonásos kalácshoz 6 gombócra lesz szükségünk. A gombócokat a megformázásuk után letakarjuk egy tiszta konyharuhával, és pihentetjük.

A pihentetést követően a gombócokból hasas tésztaszálakat gyúrunk. Összecsípjük 3-3 tésztaszál végét, majd az így készült 2\*3 db tésztaszálakat az egyik oldalánál összeillesztjük. A tésztaszálakat kiterítjük úgy, hogy 3 db jobb irányba, 3 db bal irányba terüljön el. A szálakat összefonjuk, majd a kész kalácsot kicsit megsodorjuk.

A kalácsot megkenjük a tojássárgájával, majd dekor cukorral (jégcukor) díszítjük. A sütés előtt a kalácsot hagyjuk kicsit pihenni, majd előmelegített sütőben 25-28 percre keresztül 200-210 °C-on sütjük. Félidőben a hőmérsékletet csökkentjük 190 °C-ra.

