

Házi fonott kalács

Hozzávalók: 500 g simaliszt, 115 g porcukor, 200 ml langyos tej, 25 g élesztő, 100 g olvasztott margarin (Héra), 1 tojás, fél kiskanál só, 1 citrom reszelt héja, őrölt mandula és rumban áztatott mazsola.

Elkészítés: A tejbe szórjon egy csipet cukrot, morzsolja bele az élesztőt és szobahőmérsékleten futtassa fel. Egy tálban keverje össze a lisztet a cukorral, sóval és citromhéjjal, adja hozzá a felolvasztott margarint, keverje hozzá a tojást és az élesztőt majd addig gyúrja, míg a tészta sima nem lesz és nem ragad. A tésztához adja hozzá az őrölt mandulát és a rumban áztatott mazsolát. Öntse a tésztát a kivajazott vagy a DELÍCIA sütőformába való olajjal (art. 630687) kikent kerámia formába és meleg helyen hagyja kb. 1 órán át kelni. A kalácsot 160 °C-on süsse kb. 45 percig, rögtön sütés után borítsa ki a formából és hagyja kihűlni.

Hasznos tipp: Ha a sütés után a kalácsot nem lehet kifordítani a formából, fordítsa meg a formát az aljával felfelé és takarja le nedves konyharuhával. Kb. 10 perc után vegye ki a kalácsot a formából.