Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **20 perc**

Elkészítés: **30 perc**

Kohári Éva

ÁFONYÁS KALÁCSKOSZORÚ GLUTÉN- ÉS TEJMENTESEN

Nekem az aszalt áfonya az egyik kedvenc csemegém. Szeretem csak úgy, önmagában falatozni vagy sós magvak mellé rágcsálni, de a legnagyobb kedvencem, mikor egy puha kelt tészta köntöst kap. Most egy kalácstésztába csomagoltam, és koszorút készítettem belőle. Ennél szebb sorsa nem is lehet számomra az áfonyának. A kalács tésztája elég semleges ízű, nem túl édes, így sós vajjal is nyugodtan fogyaszthatjuk vagy megkenhetjük a kedvenc lekvárunkkal. Az áfonyás verzió után pedig érdemes kipróbálni ezt a tésztát egyéb töltelékkel, akár kakaós csiga formában is.

HOZZÁVALÓK

500 g miklos bread mix liszt
10 g por állagú útifű
300 g Auchan bio rizsital
25 g friss élesztő
1 db Auchan tojás
1 nagy evőkanál Auchan akácméz
50 g olvasztott margarin
1 nagy csipet só
200 g Auchan aszalt áfonya

HOZZÁVALÓK A TETEJÉRE

1 db Auchan tojás
1 evőkanál Auchan bio rizsital

ALLERGÉNEK

1. A rizsitalt langyosítsuk meg a mézzel, morzsoljuk bele az élesztőt, és várjuk meg, hogy felfusson. Ez kb. 15 perc.
2. Tegyük keverőtálba a lisztet, az útifűvet, a sót és keverjük össze. A tojást lazán verjük fel, adjuk a lisztes keverékhez a felfuttatott élesztővel és az olvasztott margarinnal együtt.
3. Nagyon alaposan dagasszuk meg a tésztát, és szobahőmérsékleten kelesszük legalább 40 percet.
4. Egy 24 cm-es tortaforma alját béleljünk ki sütőpapírral.
5. A megkelt tésztát tegyük liszttel megszórt felületre, osszuk négy egyenlő részre, majd formázzunk belőle bucikat. A bucikat egyesével nyújtsuk ki kb. 15x20 cm-es téglalappá. A hosszabbik oldal mentén a téglalapok felétől vágjuk be vékony csíkokra a tésztát, a be nem vágott felére oszlassunk el az 50 g aszalt áfonyát. Tekerjük fel a tésztát úgy, hogy a bevagdosott rész kerüljön felületre. A feltekert tésztákat tegyük a tortaformába, így kapunk egy koszorút.
6. A tetejét kenjük le tojásos tejjel, és szobahőmérsékleten pihentessük kb. 30 percet.
7. 180 fokra előmelegített sütőben 30 perc alatt süssük készre.

8 Allergének: a bread mix liszt gluténmentes búzakeményítőt tartalmaz, ezért búzaallergiások nem fogyaszthatják; tojás

Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!