Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **15 perc**

Elkészítés: **50 perc**

Kohári Éva

GLUTÉNMENTES TEKERT DIÓS KALÁCS

Tegyük édessé a karácsonyi reggeleket egy isteni finom diós kaláccsal. A kalács elkészítése roppant egyszerű: a begyúrt tésztából két töltött tekercset készítünk és ezeket lazán összetekerjük. Ettől lesz a kalácsunk az íze mellett kifejezetten gyönyörű látvány is.

HOZZÁVALÓK A TÉSZTÁHOZ

400 g langyos tej / Auchan bio rizsital
80 g Auchan cukor
25 g friss élesztő (vagy 7 g szárított élesztő)
100 g Auchan margarin
2 db „M-es” méretű Auchan tojássárgája
500 g Schär Bread mix liszt

HOZZÁVALÓK A NYÚJTÁSHOZ

1 evőkanál Auchan rizsliszt

HOZZÁVALÓK A TÖLTELÉKHEZ

2 db „M-es” méretű Auchan tojásfehérje
100 g Auchan cukor
200 g darált dió

HOZZÁVALÓK A TETEJÉRE

1 db „M-es” méretű Auchan tojás

ALLERGÉNEK

1. A tésztához a langyos tejet keverjük össze a cukorral, morzsoljuk bele az élesztőt és pár perc alatt futtassuk fel.
2. Egy keverőtálba mérjük ki a lisztet, öntsük rá a felfuttatott élesztőt, adjuk hozzá a tojások sárgáját, a lágy margarint, és dagasszuk meg.
3. 50 fokos sütőben kelesszük a tésztát 30 percig.
4. A töltelékhez a tojások fehérjét keverjük kemény habbá. Forgassuk ebbe a darált diót és a cukrot.
5. A megkelt tésztát gyúrjuk át, osszuk két egyenlő részre. Rizsliszttel megszórt felületen nyújtsuk a tésztákat kb. 30x40 cm-es téglalappá. A diós tölteléket egyenletesen oszlassuk el a tésztákon és a hosszabb oldaluk mentén szorosan csavarjuk fel.
6. A két rudat lazán tekerjük össze, tegyük sütőpapírral bélelt tepsibe és kenjük le a tetejét felvert tojással.
7. 50 fokos sütőben kelesszük újabb fél órát.

A megkelt kalácsot 180 fokra előmelegített sütőben süssük 40 percet, majd 170 fokon további 10 percet. Ha nagyon

8 gyorsan barnul a kalács teteje sütés közben, takarjuk le egy sütőpapírral.

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