

Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **90 perc**

Elkészítés: **60 perc**

Rákóczi Feri

HÚSVÉTI KALÁCS

Tojás, sonka, torma, és a húsvéti asztal elmaradhatatlan kelléke, a kalács. Nálunk minden húsvéti reggeli elmaradhatatlan része az ötös fonatú, fürjtojással megtűzdelt fonottkalács. Nem egy ördöngösség, és nincs annál jobb, mint amikor a srácok a sülő kalács illatára ébrednek. Bármilyen fonással elkészítheted, de a klasszikus ötös fonattal készül, Krisztus öt sebére utalva. Nem bonyolult, és ha már csináljuk, akkor maradjunk a hagyományoknál.

HOZZÁVALÓK

500 g liszt
3 dl tej
70 g vaj
100 g cukor
3 db tojás sárgája
20 g élesztő
1 db egész tojás a kenéshez
10 db fürjtojás

ALLERGÉNEK

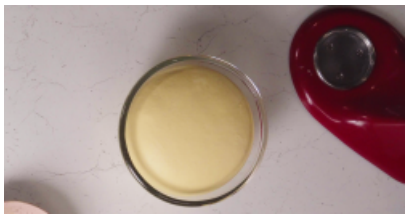
1. 1 dl tejet langyosíts meg, morzsold bele az élesztőt és egy kevés cukrot.



2. Amikor felhabosodott, a többi hozzávalóval együtt alaposan dagaszd ki, ezt lehet géppel és kézzel is.



3. Formázd cipó alakúra, majd egy kilisztezett tálban konyharuha alatt keleszd duplájára.



4. Oszd öt egyenlő részre, sodord ki a szálakat, és kezdődhet a fonás.



5 Amikor kész vagy, akkor letakarva pihentesd még 30 percig.



6 Kend le a felvert tojással, ha teszel bele főtt tojást, akkor azt most tedd meg, és mehet a 200 fokra előmelegített sütőbe 15 percre.



7 Ekkor takard le egy alufóliával, csökkentsd a hőfokot 170-re, és kb 30 perc múlva kész is vagy. Aranybarnának és alul-felül kopogósnak kell lennie.



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