



HÚSVÉTI KALÁCS GLUTÉNMENTESEN

A gluténmentes sütésben talán a legnagyobb kihívást a kelt tészták okozzák. Vágyunk nyilván a régi ízekre, az állagra, a kelt tészta foszlósságára. Ezt olyan lisztekből, amik nem tartalmaznak sikért, roppant nehezen tudjuk elérni. Ahhoz, hogy egy picit is hajazzon a hagyományosra, nagyon lágy tésztával kell dolgoznunk, amit így nehezen tudunk formázni. Ezért kompromisszumokat kell kötnünk. Úgy gondolom, ha a külső szépség és a belső jószág között kell választani, akkor egyértelműen billen a mérleg a belső értékek felé. Ezért született meg ez a húsvéti, „álfonott” kalács. A tészta lágyága miatt lehetetlen a fonás, nem is érdemes vele próbálkozni. Ha pici bucikat formázunk a bedagasztott tésztából, és ezeket egymás mellé pakolgatjuk két sorba, akkor ránézésre fonott hatást érhetünk el. Így lesz a kompromisszumos megoldásból nekünk is finom, puha húsvéti kalácsunk. Aki nem szeretne a bucizással bíbelődni, nyugodtan simítsa a lágy tésztát egy kb. 30x10 cm-es kenyérsütő formába

HOZZÁVALÓK

400 g Schär mix bread
liszt

15 g friss élesztő
330 g langyos tej

1 db tojás
1 nagy csipet só
50 g porcukor

50 g olvasztott
Auchan margarin
ALLERGÉNEK

- 1 Keverjük a langyos tejhez a cukor felét, morzsoljuk bele az élesztőt, és kb. 15 perc alatt futtassuk fel szobahőmérsékleten.
- 2 A lisztet mérjük egy keverőtálba, adjuk hozzá a maradék cukrot, a sót, üssük rá a tojást és öntsük hozzá a felfuttatott élesztős tejet.
- 3 Alaposan dagasszuk meg dagasztógépben vagy a keverőgép dagasztóspiráljával, miközben az olvasztott margarint folyamatosan adagoljuk hozzá.
- 4 Enyhén olajos felületen gyúrjuk át a tésztát. A tészta nagyon lágy, ettől ne ijedjen meg senki! Ha kemény, jól formázható, akkor a végeredmény nem foszlós, hanem egy betondarab lesz!
- 5 Mivel a tészta nagyon lágy, ezért fonás helyett olajos kézzel formázunk belőle közel egyforma nagyságú bucikat. Egy kenyérsütő formát béleljünk ki sütőpapírral, és tegyük egymás mellé lazán két sorba a bucikat, ha megkel, olyan hatása lesz, mintha fontuk volna.
- 6 A tésztagolyók tetejét kenjük le a tej és a tojássárgája keverékével.
- 7 Szobahőmérsékleten kelesszük 1-1,5 órát.

8

Melegítsük elő a sütőt 180 fokra. Süssük a kalácsot formában 30 percet, majd emeljük ki papírral együtt a formából és süssük további 10 percet a sütő rácsán. Figyeljük a kalács színét, ha túl gyorsan barnul, fedjük le egy sütőpapírral. Én kb. 20 perc sütés után tettem rá egy papírt. A sütő ajtaját viszont csak akkor nyissuk ki nagyon rövid időre, amikor rátesszük a papírt, mert a félig sült kalács könnyen össze tud esni.

9

A megsült kalácsot tegyük rácsra, ha kihűlt, tálaljuk húsvéti sonka vagy akár lekvár mellé.



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

