

Recept

Házi kalács

Hozzávalók: 500 g finomliszt, 115 g kristálycukor, 200 ml langyos tej, 25 g élesztő, 100 g olvasztott sütőzsiradék (Hera), 1 tojás, fél kiskanál só, 1 citrom reszelt héja, szeletelt mandula, rumba áztatott mazsola

Elkészítés: Az élesztőt dolgozza el a tejben egy csipetnyi cukorral, és szobahőmérsékleten futtassa fel. Keverje össze a lisztet, cukrot, sót és citromhéjat egy tálban, majd adja hozzá a felolvasztott sütőzsiradékot, keverjen hozzá tojást, a felfuttatott élesztőt, és alaposan dolgozza össze úgy, hogy ne ragadjon. Adja a tésztához a szeletelt mandulát és rumba áztatott mazsolát. A kerámia sütőformát kenje ki vajjal, vagy DELÍCIA olajjal sütőformákba (cikkszám: 630687), tegye bele a tésztát, és egy meleg helyen hagyja kelni egy órán keresztül. A kalácsot süsse 160 °C-on, 45 percen keresztül, miután elkészült, azonnal fordítsa ki a sütőformából, és hagyja kihűlni.

A mi tippünk: Ha a kalácsot a sütést követően nem sikerül azonnal kifordítani, fordítsa meg a sütőformát aljával felfelé, és takarja le nedves konyharuhával. Nagyjából 10 perc múlva emelje le a formát a kuglófról.