

Recept

Házi kuglóf

Hozzávalók (nagy kuglóf): 380 g rétesliszt, 250 g porcukor, 6 tojás, 100 ml olaj, 100 ml langyos tej, sütőpor (12 g), vaníliás cukor (20 g).

Figyelmeztetés: Kis kuglóf készítése esetén egyharmaddal csökkentse valamennyi hozzávaló mennyiségét.

Tészta elkészítése: Válassza el a tojásfehérjét a sárgájától, majd készítsen habot a tojássárgájából, porcukorból, vaníliás cukorból, tejből és olajból. Fokozatosan adja hozzá a sütőporral kevert lisztet, majd óvatosan a fehérjéből felvert habot is. **Töltés:** A kerámia sütőformát kenje ki DELÍCIA olajjal sütőformákba (cikkszám: 630687) vagy vajjal, szórja meg liszttel, és tegye bele a tésztát, melynek teteje nagy kuglóf esetén a forma pereme alatt nagyjából 2 cm-re legyen, kis kuglóf esetén a forma szűkülése alatt nagyjából 2 cm-re legyen. **Sütés:** A nagy kuglófot nagyjából 75 percig süsse 170 °C-on, a kis kuglófot nagyjából 60 percig, azonos főfokon. A kész kuglófot azonnal fordítsa ki a formából, és hagyja kihűlni. 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.