

BÖGRÉS FONOTT KALÁCS

Mérce: 2,5 dl-es bögre

- 4 bögre liszt (50 dkg)
- 1 csipet só
- 1 bögre langyos tej (2,5 dl)
- fél kocka friss élesztő (2,5 dkg)
- 5 dkg vaj, felolvasztva
- 1 csomag vaníliás cukor (10-15 g, én bourbon-t használtam)
- 3 csapott evőkanál kristálycukor + 1 csipet
- 2 tojássárgája
- + 1 egész tojás a kenéshez

1. Az élesztőt egy csipet kristálycukorral a langyos tejben felfuttatjuk, kb. 10 perc alatt.

2. Ezalatt egy tálba kimérjük a többi hozzávalót.

Először a lisztet a sóval úgy, hogy a só be legyen takarva a liszttel, és ne érintkezzen közvetlenül az élesztővel, amikor majd ráöntjük.

Utána mehet rá a tojások sárgája, a cukor, a vaníliás cukor, az olvasztott vaj, végül az élesztős tej. Villával nagyjából összekeverjük az egészet, majd kézzel szép simára gyúrjuk. Nagyjából tízperces művelet, de ha van kenyérsütő- vagy dagasztógépünk, akkor még kényelmesebb, ha rábizzuk.

Ha nagyon ragad, akkor kicsi lisztet, ha nagyon kemény, kicsi tejet adunk még hozzá.

3. Ezután a meggyúrt tésztát visszatesszük a tálba, és egy órán át letakarva, meleg helyen kelesztjük.

4. Ha megkelt, akkor a tésztát háromfelé osztjuk, gombócokká formázzuk őket, majd nagyjából másfél hüvelykujnyi rudakká sodorjuk őket. A sodrás közben, ha valahol belül nagyon levegősnek érezzük a tésztát, akkor nyomjuk ki belőle a levegőt, hogy ne repedjen szét a kalácsunk.

Ezt a lépést ne lisztezett felületen végezzük, mert úgy nehéz a sodrás.

Ha nagyon nehéz lenne a tésztával bánni, akkor egy picit vizezzük be a kezünket, és úgy nyújtjuk.



5. A három rúd végét jól csípjük össze, hármassal fonjuk meg, majd sütőpapírral bélelt nagy tepsire emeljük át – ha szeretnénk, itt formázzunk belőle koszorút.

6. Felvert tojással kenjük meg a kalácsot, majd hagyjuk még további húsz-harminc percet kelni.

7. Ismét kenjük meg tojással, majd 180 fokra előmelegített sütőben (alul-felül sütés programon) kb. harminc perc alatt süssük készre.

Jó étvágyat! 😊

Eredeti recept:

<https://rupanerkonyha.cafeblog.hu/2015/04/01/bogres-fonott-kalacs-dagasztas-nelkul/>