

KALÁCS RECEPT



HOZZÁVALÓK:

- 50 dkg liszt
- 3 dl langyos növényi tej
- 2,5 dkg élesztő/ vagy porélesztő
- 3-4 ek agave szirup/ édesítőszer vagy cukor
- Pici só
- 5 dkg olvasztott növényi margarin

ELKÉSZÍTÉS:

A langyos édes tejben felfuttatjuk az élesztőt és a többi hozzávalóval jól összegyúrjuk. Letakarva fél órát kelesztjük. Majd 3 részre osztjuk, és összefonjuk (lehet 6 részre is, 6-os fonással, nekem az nem sikerült még). A tetejét megkenjük tejjel. Ezután picit még pihentetjük, majd előmelegített sütőben 180fok, kb 25-30 percig sütjük, amíg arany barna nem lesz a teteje.

Nálunk annyira nagy kedvenc, hogy készen nem is tudok róla fotót készíteni, mert mindig még melegen elfogy!