

Házi kürtőskalács (4db)

Hozzávalók a tésztához: 280g búzafinomliszt, 150 ml langyos tej, 35 g vaj, 35 g zsír, 15 g kristálycukor, 13 g friss élesztő, 3 tojássárgája, csipet só.

Hozzávalók a bevonathoz: 200 g cukor, 1 teáskanál fahéj és 1 csomag vaníliás cukor.

A tészta elkészítése: Az élesztőből, a tejből és egy teáskanál cukorból (5g) készítsen kovászt. A vajat, a zsírt és a 3 tojássárgáját keverje habosra, majd adja hozzá a lisztet és a maradék cukrot (10g). Az így kapott masszát keverje el. A masszába tegye bele a kovászt, alaposan dolgozza át a tésztát, és 30-45 percre tegye félre, hogy megkeljen.

A kürtőskalács elkészítése

(A képes illusztrációt a szöveg alatt találja.)

A megkelt tésztából készítsen kb. 1 méter hosszú hengereket.

A hengereket tekerje rá a formára és hajtsa be a végeit.

A tésztát úgy nyújtsa ki, hogy a feltekert hengerek összeérjenek.

(a szilikon huzat szélei érintsék a bevonatot)

A feltekert tésztát kenje meg vajjal, és 15 percig kelessze.

200 °C-os sütőben 20-25 percig süsse.

A sütés közben kétszer fordítsa meg a tésztát harmad oldalanként*, egyszer kenje meg vajjal.

A kürtőskalácsot újra kenje meg vajjal, majd forgassa meg a cukros-fahéjas keverékben.

A tartót óvatosan vegye le, a kürtőskalácsot húzza le a formáról.

***Megjegyzés:** A sütés ideje és a forgatás intervalluma a sütő típusától függően különbözhet.

Figyelmeztetés: A forma, az állvány és a szilikon tartók a sütés ideje alatt felforrósodnak, ezért mindig használjon konyhai kesztyűt.