

Fonott kalács és csokis bukta

Hozzávalók:

50 dkg finomliszt
2 tojás sárgája
5 dkg porcukor
2,5 dl langyos tej
2,5 dkg friss vagy 7 g szárított élesztő
5 dkg puha vaj, vagy margarin
1 g só

Töltelék:

20 dkg csokis
mogyorókrém

1 egész tojás a kenéshez
Kevés finomliszt a nyújtáshoz

Előkészítés, összeállítás: 20 perc

Kelesztés: 40 perc

Pihentetés átgúrást után: 20 perc

Formázás után: 30 perc

**Sütés: egy ütemű, gőzös sütéssel 180 °C-on, 20-25 percig,
amíg a teteje szép világos lesz**

Elkészítés:

A lisztet, sót, porcukrot keverd el, add hozzá a tojást, az élesztős tejet, és állítsd össze a tésztát. Legvégül gyúrd bele a puha vaját is. Meleg helyen, letakarva keleszd 40 percig.

Kelesztés után gyúrd át a tésztát, formázd két cipóvá, majd egy konyharuhával letakarva pihentesd még 20 percet.

A kalács formázása:

A tészta felét oszd el 6 egyenlő részre, majd formáld belőlük szivar formájú, kb. 40-50 cm rudakat és hatos fonással készítsd el a kalácsot.

Ez után helyezd sütőpapírral bélelt tepsire, és keleszd még 30 percet.

Kelesztés után kend meg a tojással, és hagyd rászáradni azt, ez kb. 20 perc.

Kend le még egy soron, majd az előmelegített sütőben 180 °C-on süsd 25 percig, amíg a teteje szép arany barna lesz. A sütőbe szóró flakonnal szórd vizet, miután behelyezted a tésztát, hogy a sütőtérben gőz keletkezzen.

A bukták formázása:

A tészta másik felét nyújtsd ki kb. fél cm vékonyra, majd oszd el 8 négyzetre.

Halmozz a közepükre egy-egy kiskanál csokis mogyorókrémet, majd hajtsd fel a tészta két oldalát, végül tekerd fel.

Helyezd a sütőpapírral bélelt tepsibe és letakarva keleszd még 30 percet.

Kelesztés után kend meg tojással, majd az előmelegített sütőben 180 °C-on süsd 25 percig, amíg a teteje szép világos lesz. Ez is gőzös sütőtérben készüljön.

Kihűlés után porcukorral hintve tálalhatod.

Kívánom, hogy sikerüljön!

Jó étvágyat hozzá!

- Meli -

