

Erhardt Étterem

A vidék gasztronómiája

Kalács:

Hozzávalók:

- 0,45 kg BL55 finom liszt
- 0,05 kg teljes kiőrlésű tönköly liszt
- 0,23 kg tej / +0,015 kg tej a kenéshez
- 0,03 kg cukor
- 0,05 kg vaj
- 0,01 kg só
- 2 db tojássárga / +3 db a kenéshez
- 1 citrom
- 1 narancs
- 0,025 kg élesztő
- díszítéshez sütés után*
- 0,02 kg vágott pisztácia
- 0,01 kg liofilizált málna
- 0,01 kg díszítő cukor

Elkészítés:

Minden összetevőt dagasztó csészébe teszünk, a vaj kivételével, amelyet 2 perc után adunk a tésztahoz 10 perc lassú 1 perc gyors dagasztás, tésztahőfok melegben 22-25 fok. Tésztaérés 30 perc, osztás, pihentetés, sodrás, nyújtás, fonás, tojásoszás, kelesztés 20-40 perc, második tojásoszás, díszítő cukor szórás. sütés 180 fok 25-30 perc.