

## **Kelt Kalács Mester Foszlós kalács lisztből**

### **Hozzávalók:**

- 500 g Foszlós Kalács liszt
- 100 g étolaj
- 5 dl tej vagy víz
- 20 g élesztő
- 1 db tojássárga
- 20 g cukor + 15 g Mester 1:4-es édesítő
- 5 g só
- vaníliás cukor ízlés szerint (nálunk 5 g)

### **Töltelék alternatívák:**

- Túrós: 250g túró, 150g cukor, vaníliás cukor
- Mákos: 100g mák, 100g cukor, 1 citrom reszelt héja
- Almás: 200g alma, ízlés szerinti cukor 50-100g, 1 kanál léköttő, őrölt fahéj
- Kakaós: 25 g kakaó, 100 g cukor, pici vaníliás cukor

### **Tetejére:**

- 1 db tojássárga

### **Elkészítése:**

Az alapanyagokat olaj nélkül összegyűrjük, majd a végén hozzákeverjük az étolajat.

30 percig pihentetjük.

Kb 1 cm vastagra kinyújtjuk. Rákenjük a tölteléket.

A kelesztés előtt a tekercsek tetejét megkenjük tojássárgával.

50 C° sütőben duplájára kelesztjük.

180 C° sütőben tűpróbáig sütjük. (Ez kb 30-50 perc)