

Almás-mákos kalács

Írta: Majsai-Dudás Anita

2013. március 18. hétfő, 18:29 - Módosítás: 2013. március 18. hétfő, 19:39



Hozzávalók

- 60 dkg teljes kiörlésű liszt
- 1 ek méz
- 1 nagy ek [zsír](#)
- víz vagy zabtej, rizstej, annyi, hogy közép keménységű tésztát kapjunk
- 1 dkg [élesztő vagy 1 kk szárított élesztő \(én Alnaturást használok\)](#)
- 1 kk só
- 1 nagy tojás vagy 2 kicsi
(ebből egy keveset ki szoktam hagyni a kenéshez)

- Töltelék:
50 dkg alma
50 dkg mák

A hozzávalókat összegyúrom, majd dagasztom a tésztát. Nem szoktam felfuttatni az élesztőt. A titka a hosszú kelesztés. Érdeemes este bedagasztani és hagyni egész éjszaka kelni. Sokkal jobb lesz a tésztája kevés élesztő hosszú kelés esetén, mint több élesztő 1-2 órás kelés esetén. Persze ha nincs idő akkor több élesztő kell (ilyenkor az élesztő hátulján lévő felhasználást kell követni a mennyiséget illetően).

A mákot vízben vagy növényi tejben megfőzöm, ízesítem mézzel vagy nyírfacukorral, mazsolával és félreteszem hűlni.

Édes alma esetében csak simán lereszelem és kinyomom a levéből. Ebbe is mehet mazsola.

Mikor megkelt a tészta, két részre osztom, kinyújtom és egyenként megtöltöm. Ráhajtom a széleket, így egy-egy töltött tésztát kapok. A kettőt összezsavarom megszurkálom, hogy a pára

Almás-mákos kalács

Írta: Majsai-Dudás Anita

2013. március 18. hétfő, 18:29 - Módosítás: 2013. március 18. hétfő, 19:39

kijöjjön belőle, megkenem a tetejét a félretett tojással és mehet a sütőbe. Kb. 170 fokon 35-45 percet sütöm.