



Sajtos kalács

Hozzávalók

- 265 ml tej
- 25 g porcukor
- 2 db tojássárgája
- 255 g liszt
- 20 dkg sajt
- 12.5 g élesztő
- 25 g vaj
- 1 tasak Maggi Tejszínes sajtos csirkemell alap

Elkészítés

1. A MAGGI alapot felfőzzük a 125 ml tejjel, majd hagyjuk teljesen kihűlni.
2. Kevés langyos tejbe teszünk egy kávéskanálnyi cukrot, elmorzsoljuk benne az élesztőt, majd annyi lisztet keverünk hozzá, hogy sűrű palacsintatészta állagot kapjunk. A massa tetejére is szórunk egy pici lisztet, és hagyjuk, hogy az élesztő felfusson. Ehhez a fázishoz a megadott mennyiségekből használunk.
3. Mehet egy tálba a maradék liszt, benne elkeverve egy kis só, a cukor, a tojássárgája, a vaj és a tej a felfuttatott élesztővel. Összegyúrjuk, majd lisztezett deszkán, egy konyharuhával lefedve duplájára kelesztjük.
4. A tésztát téglalap alakúra nyújtjuk úgy, hogy körülbelül fél centi vastag legyen.
5. Elkenjük rajta a sűrű sajtszószt, megszórjuk reszelt sajttal, majd feltekerjük.
6. A tekercset hosszában félbevágjuk, de nem teljesen végig, körülbelül 3 centi maradjon ki.
7. A két „szálat” összezsavarjuk.
8. Szilikonos sütőpapírral bélelt, kivajazott kenyérformába rakjuk.
9. Vízzel megspricceljük a kalácsot, langyos helyen ismét kelesztjük 20-30 percet.
10. 180 fokos sütőben 40-45 perc alatt készre sütjük.

Tápérték adatok

Szénhidrát	60.02 g
Energia	568.32 kcal
Zsír	24.79 g
Fehérje	24.9 g

75 Perc

4 adag

Telített zsírok

14.4 g