

Sütőtökös mini kalácsok

Előkészületi idő:

Sütési idő:

Nehézségi szint: **Nehéz**



Hozzávalók

- 300 g finomliszt (BL55)
- 55 g tej
- 30 g kristálycukor
- 20 g tojás
- 3 g só
- 10 g friss élesztő
- 20 g vaj
- 50 g sütőtök püre

Javasolt eszközök, gépek:

Tészta dagasztás: [Ankarsum Assistent gépben](#)

Tök pürésítés: [Ankarsum turmix fejjel](#)

Sütés: [Emile Henry crow bread formában](#)

Elkészítés:

Sütőben alufólia alatt megsütünk egy pár szelet sütőtököt. Ha kihűlt, villával kikaparjuk és Ankarsum turmix-szal pépesítjük.

Futtassuk meg langyos tejben az élesztőt egy kiskanál cukor segítségével. Közben mérjük be az összes hozzávalót a vaj és a 3. tojás kivételével (azzal a tészta tetejét kenjük majd meg), a dagasztógép táljába. Ha az élesztő felfutott, öntsük a tálba és dagasszuk meg a tésztát. Ankarsum dagasztógép használata esetén a hengerfejet ajánljuk, és 3 perc lassú, 4 perc gyors dagasztási javasolunk. A szobahőmérsékletű vaját csak az utolsó 2 percben adjuk a tésztához. Akkor jó a tészta, ha már a felülete sima és fényes. Ha a tészta elkészült, tegyük kilisztezett munkalapra, osszuk 8 felé és formáljunk belőle gombóckat és hagyjuk érni 30-40 percen át letakarva. Ezután a tésztákat gyúrjuk át alaposan, ismét formáljunk belőlük gombócokat, majd spárgák segítségével kössük őket

át. Egy tésztához 4 db egyforma méretű spárgára lesz szükségünk. A kötéssel gyorsan haladjunk, nehogy megkeljenek közben a tészták. Az átkötözött gombócokat tegyük a kivajazott Emile Henry crown bread formába, tegyük rá a formára a tetőt, majd kelesszük langyos helyen a kalácsokat 40-45 percig. Közben melegítsük elő a sütőt 210 fokra, kenjük meg a tészták tetejét tojással, vigyázva arra hogy a forma ne legyen tojásos. Süssük a kalácsokat 18-20 percig zárt fedővel.



Ajánlott termékek



[Emile Henry kerámia
baguette sütőforma
\(burgundi vörös\)](#)



[ANKARSRUM Assistent
dagasztógép AKM6230
GW fényes fehér](#)