

## Húsvéti kalács

- 50 dkg liszt
- 1 teáskanál só
- 6 dkg cukor
- 1 db tojás
- 1 db tojássárgája
- 2,5 dl langyos tej
- 2 dkg friss élesztő
- 6 dkg olvasztott vaj
- 1 tk vaníliás cukor
- 1 db tojás a kenéshez



1/2 dl langyos tejben keverjük el 1 teáskanál cukrot, belemorzsoljuk az élesztőt, beleteszünk 1-2 evőkanál lisztet, majd meleg helyen felfuttatjuk. Az 50 dkg lisztet átszitáljuk, belekeverjük a sót és a cukrot. A liszt közepébe mélyedést csinálunk, ebbe öntjük az olvasztott vaját, a tojást, tojássárgáját, a felfuttatott élesztőt, és a többi langyos tejet. Dagasztjuk. Az elején nagyon ragacsos, de ne tegyünk hozzá lisztet, szépen le fog válni a kezünkről és a deszkáról. Ha ezzel megvagyunk letakarjuk, és 40-50 percig meleg helyen kelesztjük. Miután megkelt, kiborítjuk a deszkára, 4 részre osztjuk - vagy ahány ágból fonatot tudunk készíteni - kis cipókat formálunk belőle, letakarjuk, 10 percig állni hagyjuk. A cipókat kinyújtjuk, kihúzzuk a kellő hosszúságúra. A rudak végeit összecsapentjük, és a kalácsot megfonjuk. Sütőpapíros tepsibe tesszük, lekenjük a felvert tojással, a pulton hagyjuk 30 percet kelni. A sütőt 170 °C-ra előmelegítjük, a kalácsot újra lekenjük, mielőtt a sütőbe tesszük. Kb. 40 perc alatt aranybarnára sütjük. Konyharuhával letakarva hagyjuk kihűlni.