

Puha mézeskalács szódabikarbónával

Aki nem szereti vagy olyan helyen én, külföldön, ahol nem tud vásárolni szalalkálit, próbálja ki ezt a receptet nyugodtan, nagyon finom, puha süteményt kap. Nem puffad fel annyira a mézeskalács, kicsit laposabb lesz, de nagyon szép textúrájú lesz.

Tehát:

Egy tálban összekeverem:

1 kg liszt
1 csomag mézes fűszerkeverék
2 púpos tk szódabikarbóna

Másik tálban összemelegíteni (óvatosan):

1/2 kg virágméz
20 dkg vaj vagy margarin
20 dkg porcukor

Ha összeolvadt, beleöntöm a liszt középebe, hagyom kicsit lehűlni. Akkor mehet bele 5 egész tojás.

Az egész masszát jól összegyúrom, és nylonzacskóban, amennyire lehetséges légmentesen pihenni hagyom. A szódabikarbónával készült receptnél elég 2-3 órát pihentetni a tésztát, gyakorlatilag ha reggel begyúrjuk, délután már lehet sütni. Talán ez a verzió kicsit egyszerűbb.

Lehet, hogy a megadott lisztmennyiség nem lesz pontosan elég, ez függ a tojások nagyságától, minőségétől, ezért ha összekeverés után még mindig nyúlik, ragacsos, mehet hozzá még egy marék liszt, mindaddig, amíg összeáll, és az egész gombócot egyben ki lehet emelni a tálból.

Ha kevesebb tészta kell, negyedeljétek vagy felezzétek az adagokat, csak az arányok maradjanak, hogy finom, puha, omlós és tartós legyen a sütemény.

Ha még több tudást szeretnél, iratkozz fel a hírlevelünkre!

www.mezesmazas.hu

