

Vegán diós mákos kalács:

Hozzávalók a tésztához:

600 g finomliszt (vagy finomliszt és tönköly fehér liszt keveréke)

Kb. 3,4-3,6 dl langyos növényi tej

30 g olaj

50 g édesítő (fruktóz, rizs szirup, tápióka szirup stb.)

20 g bio vaníliás cukor (vagy 2 csapott kiskanál vanília por)

30 g tápióka keményítő

25 g friss élesztő

A mákos töltelékhez:

150 dkg darált mák

100 g édesítő

kisebb citrom reszelt héja

2 dl növényi tej

5 dkg mazsola (elhagyható)

pár csepp rumaroma vagy 20 g vaníliás cukor, vagy 1 kiskanál vanília por (elhagyható; de akár mind belekerülhet)

A diós töltelékhez:

180 g darált dió

100 g édesítő

egy kisebb citrom reszelt héja

1 dl növényi tej

½ kiskanál őrölt fahéj

5 dkg mazsola vagy aszalt szilva (elhagyható)

+ Kenéshez: kevés rizstej

Elkészítés:

Kb. 1 dl növényi tejben pici liszttel felfuttatjuk az élesztőt, majd a maradék növényi tejjel és az édesítővel + a többi hozzávalóval bedagasztjuk a tésztát. Ketté szedjük a tésztát, és külön-külön kelesztő tában lefedve vagy egy tában tiszta konyharuhával letakarva duplájára kelesztjük (kb. 1 óra alatt).

Összekeverjük a tölteléknek valókat.

A megkelt tésztákat 1 cm vastag téglalapalakra (30x35 cm) nyújtjuk, megkenjük egyenletesen a töltelékkel (a széleken hagyunk ki 2 cm-t), majd feltekerjük őket.

A kalácsot sütőpapírral bélelt tepsire tesszük egymás mellé, de egy picit távolabb egymástól. Tepsiben hagyjuk még kelni fél órát, majd megkenjük a rizstejjel.

Előmelegített 160 fokos sütőben hőlégkeveréssel 30 percig sütjük.

A megsült kalácsot a tepsiben a hagyjuk kihűlni, majd szeletelve tálaljuk.