

Vegán kakaós foszlós fonott kalács (4 szálból fonott):

Vaníliás ágakhoz:

400 g liszt
30 g repce vagy szőlőmag olaj
80 g kristálycukor
20 g vaníliás cukor
3 g só
2 g élesztő
2 dl növényi tej

Kakaós ágakhoz:

370 g liszt
30 g holland kakaópor
30 g repce vagy szőlőmag olaj
80 g kristálycukor
20 g vaníliás cukor
3 g só
2 g élesztő
2 dl növényi tej

Kenéshez: kevés növényi tej

A 2-2 g élesztőt külön-külön a langyos növényi tejben feloldjuk ($\frac{1}{2}$ - $\frac{1}{2}$ kiskanálnyi cukorral), majd felfuttatjuk. Közben a többi hozzávalót 1-1 külön tálba tesszük, és a hozzáadott élesztővel külön-külön dagasztjuk a tészta masszát 10 percig (érdemes dagasztógépet használni).

Egy órán keresztül lefedve meleg helyen külön-külön kelesztjük a tésztákat, majd lisztes felületre borítjuk, 2-2 egyelő részre osztjuk. 2-2 kis cipót formálunk és letakarva újból legalább 20 percet pihentetjük. Majd lisztezett deszkán egyenként a cipókból kb. 50 cm-es szálat sodrunk, és a végeknél összeillesztve, 4-es fonással összefonjuk a tészta szálat. Sütőpapírral bélelt tepsibe (vagy formába) tesszük. Megkenjük a növényi tejjel az összefonott vastag szálat.



Sütés előtt letakarva újból 30 percet pihentetjük.

Közben előmelegítjük a sütőt hőlégkeveréssel 180 fokra. 40 percet sütjük a kalácsot (ha nagyon pirul, félidőben letakarhatjuk alufóliával, elég csak rátenni). Ha megsült, egyből megkenjük újból növényi tejjel, és hagyjuk teljesen kihűlni, és csak utána szeleteljük.