

Vegán mazsolás foszlós fonott kalács (3 szálból fonott)

600 g liszt

40 g repce vagy szőlőmag olaj

60 g bio mazsola

120 g kristálycukor

20 g vaníliás cukor

5 g só

3 g élesztő

3 dl növényi tej

Kenéshez: kevés növényi tej

Az élesztőt a langyos növényi tejben feloldjuk ($\frac{1}{2}$ kiskanálnyi cukorral), majd felfuttatjuk. Közben a többi hozzávalót egy tálba tesszük, és a hozzáadott élesztővel dagasztjuk a tészta masszát 10-15 percig (érdemes dagasztógépet használni).

Egy órán keresztül lefedve meleg helyen kelesztjük, majd lisztes felületre borítjuk, 3 egyelő részre osztjuk. 3 kis cipót formálunk és letakarva újból legalább 20 percet pihentetjük. Majd lisztezett deszkán egyenként a cipókból kb. 60 cm-es szálat sodrunk, és a végeknél összeillesztve, összefonjuk a tészta szájakat. Sütőpapírral bélelt tepsibe (vagy formába) tesszük. Megkenjük a növényi tejjel az összefont vastag szájakat. 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.