



## KÜRTOSKALACS



Pour 6 très gros Kürtöskalács.

**La pâte :** 765g de farine, 300g de lait, 65g de sucre en poudre, 3g de sel fin, 155g d'oeuf, 23g de levure biologique, 60g d'eau de fleur d'oranger, 115g d'huile de tournesol. Dans la cuve du robot mélanger la farine, le sucre et la levure. A petite vitesse ajouter le lait, les œufs battus, l'eau de fleur d'oranger et le sel puis pétrir à vitesse moyenne pendant 5 minutes. Rajouter l'huile de tournesol puis mélanger à petite vitesse. Lorsque le mélange est homogène pétrir environ 10 minutes. La pâte doit être lisse et brillante. La laisser pousser jusqu'à ce qu'elle double de volume. La dégazer. La diviser en 6 parts égales. Les étaler en grandes bandes d'environ 4 à 8 mm d'épaisseur et 1cm à 2cm de largeur. Les enrouler autour d'un rouleau huilé. Rouler l'ensemble une nouvelle fois pour obtenir un résultat uniforme. Badigeonnez d'huile, recouvrir de sucre puis mettre à cuire pour obtenir une couleur uniforme. Attention de maîtriser la chaleur des braises.

Garniture : QS de sucre, QS de cannelle

Laisser éventuellement 3 gâteaux nature. Recouvrir les 3 autres de sucre cannelle à la sortie de la broche. Poser sur le plat de présentation.

La cuisine de Mercotte@2015

[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)