

Makowiec zawijany

Z przepisu wychodzą dwa makowce

Składniki na zaczyn:

- 35 g świeżych drożdży
- 1 łyżkę mąki
- 3/4 szkl. mleka
- 1 łyżeczka cukru

Składniki na ciasto:

- 400 g mąki
- ¼ kostki roztopionej margaryny
- 3 żółtka
- 0,5 szkl. cukru
- szczypta soli

Składniki na masę makową:

- 250 g maku
- 0,5 szkl. cukru
- ¼ kostki margaryny
- 2 białka (+ jedno do posmarowania ciasta)
- 1 łyżka miodu
- 70 g rodzynek
- 70 g orzechów włoskich
- olejek migdałowy

Składniki na lukier:

- 3 łyżki wody lub soku z cytryny
- cukier puder (około 10 czubatych łyżek)

Składniki polewę czekoladową:

- 1 tabliczka czekolady mlecznej
- 3 łyżki mleka



Wykonanie:

Drożdże rozpuszczamy w ciepłym mleku, dodajemy łyżkę mąki i cukru. Pozostawiamy do wyrośnięcia. Po 15 minutach dodajemy mąkę, margarynę, żółtka, cukier, sól i zagniatamy ciasto. Jeśli ciasto jest zbyt luźne dodajemy mąki. Jeżeli zaś zbyt gęste dodajemy mleka. Odstawiamy na około 1 godz. w ciepłe miejsce, do wyrośnięcia.

Mak parzymy i mielimy dwukrotnie. Następnie smażymy z margaryną, cukrem, miodem, bakaliami i orzechami. Gdy masa ostygnie dodajemy pianę ubitą z białek, na końcu dodajemy olejek migdałowy.

Po około godzinie gdy ciasto urosło dzielimy na dwie równe części i każdy rozwałkowujemy na prostokąt o wymiarach około 25 x 30 cm. Smarujemy białkiem i nakładamy mak. Zwijamy ciasto w roladę i kładziemy na papier do pieczenia, tak aby łączenie było u góry.

Spinamy papier na górze po całej długości makowca, np. zszywaczem do papieru, tak aby zostawić w środku miejsce około 2-3cm potrzebne do wyrośnięcia makowca. Obracamy makowca tak żeby łączenie makowca i papieru było pod spodem.

Układamy ciasto na blasze i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 170 ° C i pieczemy około 30 - 40 minut.

Po upieczeniu ciasto musi chwilę ostygnąć. Potem, zdejmujemy papier i polewamy polewą czekoladową lub lukrem.

Lukier robimy z cukru pudru i wody lub cytryny. Dobieram ilość płynu tak, aby lukier osiągnął pożądaną konsystencję.

Polewę czekoladową robimy podgrzewając mleko i roztopiamy czekoladę, do całkowitego połączenia się z mlekiem. Jak czekolada będzie szklista wylać na ciasto i równomiernie rozprowadzić. Ciasto możemy posypać kandyzowaną skórką pomarańczy, orzechami, migdałami lub wiórkami kokosowymi lub zostawić bez posypki.

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>