

Makowiec



Autor: **Mateusz15**
Przepisów: **55** Ocena: **2546**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- CIASTO
- Mąka pszenna, 1000g
- jajka, 4 szt.
- drożdże świeże, 100g
- cukier puder, 200g
- mleko, 500ml
- masło, 200g
- MASA, MAKOWA
- mak, 1000g
- cukier kryształ, 800g
- Jaja, 2 szt.
- roztopione masło, 100g
- rodzynki, 160g

Sposób przygotowania:

- 1 Do dużej miski wsypać 6 łyżek mąki. Zrobić zagłębienie, wlać 100 ml ciepłego mleka i dodać pokruszone drożdże. Delikatnie zamieszać i odstawić na około 15 minut do wyrośnięcia.
- 2 Masło stopić. Do wyrośniętego rozczyntu dodać pozostałe składniki (bez masła) i wyrabiać przez 20 minut. Po tym czasie wlewać ostudzone masło i ponownie wyrabiać do uzyskania gładkiego ciasta. Odstawić do wyrośnięcia.
- 3 Dzień wcześniej mak zalać wrzącą wodą i gotować do jej wyparowania. Pozostawić na noc na gęstym sicie.
- 4 Mak mleć razem z cukrem trzykrotnie (informacja dla posiadaczy Thermomixa: mak z cukrem podzielić na 4 części i mielić przez minutę na obrotach 10.). Doz zmielonego maku dodać pozostałe składniki i wyrabiać łyżką, aż się całkowicie połączą.
- 5 Rozgrzać piekarnik do temperatury 160 stopni - termoobieg/190 stopni - bez termoobiegu.
- 6 Ciasto podzielić na 5 części, każdą rozwałkować, nakładać masę makową i zrolować.
- 7 Włożyć strucle do form keksowych wyłożonych papierem do pieczenia i posmarować roztrzepanym jajkiem. Piec około 50 minut.

Twoje notatki do przepisu: