

Makowiec świąteczny



Autor: **Zksiazkawkuhni**
Przepisów: 8 Ocena: 84

 > 6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- mąka, 300g
- jajka, 3 szt.
- mleko, 1/2 szklanki
- masło, 1/4 kostki
- cukier, 3/4 szklanki
- gotowa masa makowa, 300g
- drożdże, 1/4 opakowania
- sól, szczypta

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko podgrzej tak, żeby było dość ciepłe, ale nie wrzące. Przelej do wysokiego naczynia albo większej miseczki. Dodaj do niego łyżeczkę cukru i pokruszone drożdże - zamieszaj. Poczekaj, aż mieszanka wyrośnie (powinno podwoić swoją objętość). W tym czasie roztrzep jajka i dodaj do nich cukier (jeśli wolisz, aby ciasto było słodsze możesz dodać więcej cukru niż w moim przepisie). Masło rozpuść w garnuszku na bardzo małym ogniu - trzeba uważać, żeby się nie przypaliło. Mąkę wymieszaj z masą jajeczną i drożdżami z mlekiem. Teraz najtrudniejsze - masę trzeba wyrobić! Kiedy mąka, jajka i drożdże się połączą w jednolite ciasto dodaj masło i wyrabiaj dalej. Ciasto powinno mieć taką konsystencję, żeby odchodzić od rąk - niestety to kwestia czasu. Im dłużej wyrabiasz tym to sprytne ciasto bardziej odchodzi :) Tak to już jest, trzeba się z nim trochę pomęczyć. Kiedy już odchodzi albo masz już serdecznie dość wyrabiania odłóż ciasto w jakieś ustronne miejsce do wyrośnięcia - wystarczy pół godziny. Kiedy ciasto już wyrośnie. Powinieneś je powtórnie zagnieść. Następnie musisz je rozwałkować na grubość powiedzmy 1-1,5 cm, ciasto powinno przybrać kształt prostokąta. Na tak przygotowaną bazę nakładaj masę makową cienką warstwę - następnie zwiń całości przełóż to formy - wysmarowanej masłem albo wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w temperaturze 180 stopni przez około 40 min.

Twoje notatki do przepisu: