

# Wieniec makowy



Autor: **monialubi**  
Przepisów: **236** Ocena: **2752**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie

## Składniki:

- Ciasto drożdżowe: 500-600g mąki pszennej
- 42g świeżych drożdży
- 100g cukru
- 250ml letniego mleka
- 125g masła
- 2 jajka
- sok i skórka otarta z połówki cytryny
- szczypta soli
- 1 żółtko
- Nadzienie: 100g mielonego maku
- 50g rodzynek
- 2 łyżki płynnego miodu
- szczypta cynamonu i soli
- Lukier: 100-150g cukru pudru
- 2-3 łyżki gorącej wody
- 1 łyżka soku cytrynowego
- wiśnie kandyzowane

## Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać do miski, zrobić zagłębienie i wkruszyć do niego drożdże. Dodać łyżeczkę cukru, wlać mleko i posypać mąką. Odstawić przykryte w ciepłym miejscu na 15 minut.
- 2 Masło (1 łyżkę odłożyć) roztopić, dodać do ciasta z pozostałym cukrem, jajkami, sokiem, skórką cytrynową i solą. Wyrobić ciasto, aż zacznie odchodzić od miski. Ponownie odstawić do wyrośnięcia na 30 minut.
- 3 W tym czasie zalać mak szklanką gorącej wody i odstawić na 5 minut, aby napęczniał. Namoczyć rodzynki. Mak odsączyć, dodać do niego rodzynki, miód, sól i cynamon. Wszystko dokładnie wymieszać.
- 4 Formę z kominem (26-28cm) wysmarować masłem. Ciasto drożdżowe rozwałkować na prostokątny placek (ok. 30x50cm), posmarować makiem i zwinąć w roladę wzdłuż dłuższego boku. Brzegi i końce posmarować rozkłóconym żółtkiem i dobrze zacisnąć, aby nadzienie nie wypłynęło. Roladę ułożyć w formie, "szwem" do dołu i połączyć końce.
- 5 Przygotowane ciasto odstawić na kolejne 20 minut do wyrośnięcia.

Piekarnik nagrzać do 190 stopni. Ciasto piec ok. 60 minut. Po upieczeniu wyjąć z formy i odstawić do ostygnięcia.

- 6 Cukier puder rozpuścić w gorącej wodzie, dodać sok cytrynowy i polukrować ciasto. Udekorować przekrojonymi na pół wiśniami.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: