ANIA STARMACH

Makowiec

Co kupić?

	Zaczyn
1	łyżki mąki
1	łyżki cukru
2	łyżki ciepłego mleka
50g	świeżych drożdży
	Ciasto
500g	przesianej mąki
50g	cukru
50g	roztopionego masła
150ml	mleka
1	żółtko
1	jajko
1	łyżka oliwy z oliwek
	Masa makowa
500ml	mleka
250g	maku
40g	cukru drobnego trzcinowego w kartonie z zakrętką „Cukier Królewski”
2	łyżki róży ucieranej
2	łyżki miodu
1	łyżka masła
1	białko
	garść rodzynek
	garść orzechów włoskich
	garść skórki pomarańczowej

Przepis pochodzi ze strony
www.aniastarmach.pl

migdały

Jak przygotować?

Zaczyn

1. Wymieszaj drożdże z cukrem, mąką i mlekiem, odstaw na 15 minut.Po tym czasie zaczyn podwoi swoją objętość.

Ciasto

2. W tym czasie podgrzej mleko razem z masłem i przesiej mąkę.
3. W dużej misce umieść zaczyn i dodawaj do niego naprzemiennie trochę mąki, trochę mleka z masłem, trochę jajek, oliwy i cukru.
4. Cały czas wyrabiaj ciasto (lub ułatw sobie pracę, używając robota kuchennego z opcją wyrabiania ciasta drożdżowego).
5. Ciasto nie powinno być „za twarde", więc uważaj, dodając mąkę – może się okazać, że nie zużyjesz całych 500 g.
6. Gdy ciasto będzie już wyrobione i będzie odklejać się od dłoni, przykryj je ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce.
7. Powinno podwoić swoją objętość, potrwa to 30-40 minut.
8. Stolnicę i wałek polej odrobiną oliwy z oliwek (dzięki temu ciasto nie będzie się przyklejać), rozwałkuj ciasto, posmaruj masą makową i zawiń, przełóż do foremki (keksówka) i odstaw w ciepłe miejsce na około 20 minut.
9. Po tym czasie posmaruj wierzch rozbełtanym jajem, posyp migdałami i wstaw do piekarnika o temperaturze 170 stopni na 35-40 minut. Jeśli ciasto za bardzo się zarumieni, przykryj je folią aluminiową.

Masa makowa

10. Mak gotuj w mleku około 30 minut.
11. Po tym czasie odcedź go i 2 lub 3 razy zmiel w maszynce do mięsa o najmniejszych oczkach.
12. Na patelni rozpuść masło, dodaj mak, a po chwili miód, różę, posiekane orzechy, rodzynki, cukier drobny trzcinowy i skórkę pomarańczową.
13. Wymieszaj i podgrzewaj. Jeśli masa będzie za mało słodka, dodaj więcej miodu.

14. Mak ostudź, tuż przed wyłożeniem na ciasto połącz z ubitym białkiem.