

Makowiec drożdżowy

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [zakochana501](#), dnia 16 Grudnia 2012r. o 20:18

Tagi: [makowiec drożdżowy](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#), [ciasteczka](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [Śląsk Opolski](#)

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

| Nazwa | Ilość | Miara | Kategoria produktu |
|------------------|-------|----------|--------------------|
| mąka dowolna | 5 | szklanka | dodatki |
| margaryna | 3,5 | łyżka | nabiał |
| żółtko | 2 | szt. | nabiał |
| mleko | 180 | ml | nabiał |
| cukier puder | 75 | g | dodatki |
| drożdże świeże | 60 | g | dodatki |
| bułka tarta | 1/4 | szklanka | dodatki |
| mak | 2,5 | szklanka | dodatki |
| miód | 2 | łyżka | dodatki |
| białko | 1 | szt. | nabiał |
| cukier | 1 | łyżka | dodatki |
| aromat migdałowy | 1 | szt. | dodatki |
| rodzynki | 50 | g | dodatki |
| cukier waniliowy | 1 | szt. | dodatki |

Opis

Mąkę przesiał do miski i pozostawić w ciepłym miejscu. Z drożdży przygotować rozczyń - drożdże rozetrzeć z łyżeczką cukru, dodać łyżkę mąki oraz 1/4 szklanki letniego mleka. Pozostawić w ciepłym miejscu. Żółtka utrzeć z cukrem, a tłuszcz roztopić. Do mąki dodać wyrośnięty rozczyń, utarte żółtka, resztę letniego mleka i ciasto dobrze wyrobić. Na końcu dodać stopiony letni tłuszcz. Ciasto wyrabiać tak długo, aż będzie gładkie, a na przekroju pojawiają się pęcherzyki. Wyrobione ciasto pozostawić w ciepłym miejscu. Gdy dobrze wyrośnie, wyłożyć na stolnicę, zarobić z małą ilością mąki. Rozwałkować w prostokąt, posmarować ciasto stopionym tłuszczem, nałożyć równomiernie masę makową. Ciasto z nałożoną masą zwinąć w rulon i ułożyć w formie lub na blasze wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec w nagrzanym piekarniku przez 40 min. Masę makową przygotować należy w następujący sposób. Mak kilkakrotnie wypłukać, przecedzić przez sito, wrzucić do wrzącej wody i gotować przez 5 min. Odcedzić i trzykrotnie zemleć przez maszynkę. Margarynę roztopić, dodać zmielony mak, cukier, miód, wanilię i całość smażyć przez 10 min. Zdjąć z ognia, dodać do masy ubite białko, olejek migdałowy, całość



wymieszać i nakładać na ciasto.

Dla ilu osób: 10
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
Cana:
Liczba kalorii: