
Strucla z makiem I

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1486 razy.

Rozczyn i ciasto:

3 dag drożdży

cukier

mleko

50 dag mąki

7 dag cukru

1 jajo

1 szklanka mleka

7 dag tłuszczu (smalcu i margaryny)

Nadzienie:

30 dag maku

wrząca woda

15 dag cukru

olejek migdałowy do smaku

(skórka cytrynowa)

3 dag masła

(5 dag rodzynek)

2 białka

masło do smarowania formy

Mak sparzyć wrzącą wodą i pozostawić w wodzie; gdy mak rozciera się w palcach, odcedzić go i pozostawić na noc na sicie do osączenia, nazajutrz przemleć 3 razy w maszynce z gęstym sitkiem. Dodać wszystkie składniki do smaku, wymieszać je. Przygotować ciasto jak na bułeczki, pozostawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto podzielić na dwie części; ciasto wywałkować nadając mu kształt prostokąta. Na ciasto wyłożyć połowę maku, nadzienie rozsmarować równo, zwinąć struclę ciasno w wałek; zakończenie ciasta z obu boków zawinąć do środka. Struclę wyłożyć do wysmarowanej formy (najlepiej wąskiej i długiej jak na keks lub piernik), postawić do wyrośnięcia; uformować drugą struclę z drugiej połowy ciasta i maku. Gdy ciasta w formach przybędzie jeszcze raz tyle, wstawić do dobrze ogrzanego pieca, upiec (45 min.). Ciasto po wyjęciu z piekarnika pozostawić do przestygnięcia w formie, ostrożnie wyjąć i ostudzić oparte pół leżąc o brzeg stolnicy dla szybszego ostudzenia, aby nie podeszło parą. Po wierzchu można polukrować lub posypać cukrem. Podawać następnego dnia.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD