Strucla z makiem II

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1438 razy.

Rozczyn i ciasto:
2 1/2 dag drożdży
1/2 dag cukru
mleko
2 żółtka
1 jajo
7 dag cukru
skórka cytrynowa
50 dag mąki
ok. 3/4 szklanki mleka
sól
6 dag masła
4 dag smalcu
Nadzienie:
35 dag maku
(wrząca woda)
15 dag cukru
5 dag masła
skórka cytrynowa
cynamon
15 dag skórki pomarańczowej
5 dag rodzynków
(2 białka)
masło do smarowania formy

Sparzyć mak; gdy rozciera się w palcach, odsączyć starannie na sicie (przez noc). Dwie wąskie, prostokątne formy (jak na piernik) wysmarować masłem. Przygotować rozczyn, postawić do wyrośnięcia. Sporządzić ciasto drożdżowe według wskazówek podanych we wstępie, dodając najpierw smalec, póź niej masło. Ciasto wyrobić , postawić do wyrośnięcia. Sporządzić nadzienie z maku: Sparzony mak zemleć w maszynce przez drobne sitko 3 razy. Do maku dodać masło, cukier, powoli podsmażyć mieszając (odparować go),ostudzić . Mak wymieszać z rodzynkami (lub odsączonymi konfiturami), skórką cytrynową i pomarańczową; jeżeli nadzienie rozsypuje się, dodać surowe białko. Wyrośnięte ciasto podzielić na 2 części, wyłożyć połowę na stolnicę, wywałkować dość cienko w kształcie prostokąta, posmarować połowę maku, zwinąć ciasto w wałek. Struclę wyłożyć do formy zawinięciem pod spód, postawić do wyrośnięcia; w ten sam sposób wrobić drugą połowę ciasta. Gdy ciasto wyrośnie, zwilżyć powierzchnię letnią wodą lub posmarować jajem i upiec (około 45 min.). Upieczone i nieco (w formie) przestudzone ciasto wyłożyć ostrożnie i opierając o brzeg stolnicy- ostudzić . Struclę posypać cukrem, dopóki gorąca, lub oblać lukrem.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD