
Strucla z makiem II

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1395 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 rodzynek

(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 rodzynekami (lub odsączonymi konfiturami), skórka 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 zrobić 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD