
Strucla drożdżowa z makiem (makowiec)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3521 razy.

ciasto:

50 dag (2 1/2 szklanki) mąki,

13 dag margaryny,

15-20 dag (8-10 łyżek) cukru,

5 dag drożdży,

3 żółtka,

1 szklanka mleka,

szczypta soli,

cukier waniliowy lub esencja zapachowa,

1 jajo do smarowania ciasta,

tłuszcz do formy

masa makowa:

25 dag maku,

10-15 dag (5-8 łyżek) cukru,

5 dag margaryny,

2 białka,

cukier waniliowy,

rodzynki,

skórka pomarańczowa,

orzechy

Przygotować rozczyń: drożdże rozetrzeć z kilkoma łyżeczkami mąki, łyżką cukru i kilkoma łyżkami letniego mleka. Pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Żółtka utrzeć z cukrem, wlać do miski, dodać przesianą mąkę, wyrośnięty rozczyń, sól i resztę mleka. Wyrabiać ciasto ręką, mikserem lub łyżką drewnianą tak długo, aż będzie odstawać od miski i ręki. Dodać stopiony, lekko ostudzony tłuszcz i wyrabiać jeszcze przez chwilę. Ciasto przykryć i pozostawić w ciepłe do wyrośnięcia. Przyrządzić masę makową: mak opłukać, odcedzić, zalać wrzącą wodą i gotować na małym ogniu tak długo, by dał się rozetrzeć w palcach. Mak odcedzić i przepuścić dwukrotnie przez maszynkę z gęstym sitkiem. Margarynę roztopić w rondlu, dołożyć mak, cukier, cukier waniliowy i bakalie. Można też dodać 2-3 łyżki miodu. Masę smażyć 10-15 min, ciągle mieszając. Ubić sztywną pianę z białek i połączyć z ostudzoną masą. Wyrośnięte ciasto i masę makową, podzielić na 2 części i sporządzić z nich 2 struclę w następujący sposób: ciasto wyłożyć na stolnicę posypaną mąką i rozwałkować formując prostokąt długości 30 cm i szerokości 25 cm. Masę makową równo rozsmarować na cieście, pozostawiając około 2 cm wolnej przestrzeni przy dłuższych bokach. Ciasto zwinąć ciasno w rulon wzdłuż węższego boku, włożyć do podłużnej foremki wysmarowanej tłuszczem i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Wyrośnięte struclę smarować rozmaconym jajem. Wstawić do średnio gorącego piekarnika i piec około 50 min.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

