
Strucla makowa (makowiec)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3840 razy.

1 duza lub 2 male. Czas przygotow. 4 godz.

Ciasto:

500 g maki,

150 ml mleka,

30 g drozdzy,

100 g cukru,

4 lyzki masla,

1 jajo,

2 zoltka,

1 lyzka cukru waniliowego.

Nadzienie:

300 g maku,

2 jaja,

150 g cukru,

1 lyzka masla,

3 lyzki miodu,

wanilia,

skorka z 1 cytryny,

150 g rodzynekow,

50 g posiekanej smazonej skorki pomaranczowej.

Lukier:

200 g cukru,

1 lyzka goracej wody,

sok z 1 cytryny.

Inne:

1 bialko do posmarowania ciasta,

1 lyzka posiekanej kandyzowanej skorki pomaranczowej do posypania strucli,

tluszcz i maka do formy.

1. Drozdze rozetrzec z 1 lyzka cukru i cieplym mlekiem. Dodac 150 g maki, wymieszac, przykryc, odstawić rozczyzn w cieple miejsce do wyrosniecia. Po 1

godz do rozczyznu dodac zoltka utarte z pozostalym cukrem, reszta maki i jajo. Wyrobic ciasto, wlac

stopione masło, dodać cukier waniliowy, ponownie

wyrobic, odstawić do wyrosnięcia.

2. Mak opłukać, zalać wrzątkiem, gotować 10-15 min. Odcedzić, zmielić 3 razy,

włożyć do garnka z roztopionym masłem, dodać miód, skórki pomarańczowa i cytrynowa, wanilie, opłukane rodzynki. Smażyć, mieszając, 10-15 min. Zdjąć z

ognia, ostudzić, wymieszać z żółtkami utartymi z cukrem oraz pianą ubitą z

białek.

3. Ciasto cienko rozwałkować (ok. 5 mm), posmarować białkiem, pokryć grubą warstwą maku, pozostawiając czyste brzoża szerokości 1,5 cm. Zrolować, włożyć do

formy posmarowanej tłuszczem i posypanej makią (można ją wcześniej owinąć

dość ściśle papierem do pieczenia, którego konce zakreślić), odstawić do wyrosnięcia. Piec ok. 1 godz w temp. 180-200°C.

4. Cukier utrzeć z gorącą wodą i sokiem z cytryny. Ciepłą struclę polukrować i

posypać skórką pomarańczową.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 62.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)