
Strucla z makiem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Zmodyfikowano: 2008-01-21 08:10:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3763 razy.

CIASTO DROŻDŻOWE:

35 dag mąki

12 dag masła lub margaryny

3 żółtka

10 dag cukru

5 dag drożdży

skórka otarta z 1 cytryny

1/2 szklanki ciepłego mleka

NADZIENIE:

50 dag maku,

1 l mleka

12 dag masła,

3/4 szklanki miodu,

4 jajka,

15 dag cukru,

10 posiekanych orzechów włoskich,

10 dag posiekanych migdałów,

15 dag rodzynek,

1/3 - 1/2 filiżanki drobno pokrojonej smażonej skórki pomarańczy,

2 opakowania cukru waniliowego lub 1/2 rozdrobnionej laski wanilii,

1 kieliszek rumu lub koniaku

Drożdże rozprowadzić ciepłym mlekiem, dodać 1 łyżeczkę mąki i 1 łyżeczkę cukru. Odstawić zaczyn do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość. Żółtka ubić z cukrem na puszystą masę. Dodać do mąki drożdże wraz z ubitymi żółtkami i otartą skórką z cytryny. Wyrabiać ciasto, dolewając w miarę potrzeby trochę ciepłego mleka. Ciasto powinno być trochę gęściejsze niż na zwykły placek drożdżowy. Gdy ciasto zacznie odstawać od ręki, wlać ciepły, rozpuszczony tłuszcz i jeszcze chwilę wyrabiać. Włożyć do miski, lekko posypać mąką i przykryć ściereczką. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

PRZYGOTOWANIE NADZIENIA:

Umyty mak zalać wrzącym mlekiem i gotować na małym ogniu około 30 minut. Osączyć na sitku i zemleć: w maszynce zwykłej 3 razy, a w specjalnej do maku (drobne sitko) tylko raz. W rondlu lub na głębokiej patelni z grubym dnem rozgrzać masło razem z miodem i cukrem waniliowym. Dodać bakalie i mak. Dusić masę ok. 15 minut, stale mieszając, aby się nie przypaliła. Żółtka utrzeć z cukrem i dodać do lekko ostudzonej masy. Wymieszać delikatnie z ubitą na sztywną pianą z białek. Dodać alkohol, wymieszać i jeszcze letnią masę nałożyć na cienko rozwałkowany prostokąt ciasta, posmarowany białkiem (po upieczeniu zapobiegnie to oddzielaniu się maku od ciasta). Ciasto zwinąć ciasno w rulon, końce mocno zlepować i podwinąć pod spód lub boki placka zawinąć do środka, a następnie delikatnie zwinąć struclę. Makowiec ułożyć w wąskiej blaszce wysmarowanej tłuszczem i pozostawić do wyrośnięcia. Przed pieczeniem wierzch posmarować białkiem. Piec ok. 45 minut w piekarniku o temperaturze 180 stopni. Jeśli makowce mają być długie i wąskie, ciasto i mak należy podzielić na

dwie części i zwinąć dwie strucle. Każdą strucle zawinąć w natłuszczoną folię, zostawiając na końcach około 10 centymetrów pustej folii. Strucelki rosną wtedy wzdłuż i mają ładny kształt. Upieczone i ochłodzone makowce można polukrować i ozdobić bakaliami.