Makowiec zawijany

data aktualizacji: 2020.12.29 autor: Beata Pierzchała

Składniki na dwa spore makowce
Ciasto:
75g świeżych drożdży
6 szklanek + 2 łyżki mąki pszennej tortowej
500ml mleka
6 żółtek
220g cukru + 2 łyżki
200g masła
Masa makowa:
500g maku
200g poszatkowanych bakalii (użyłam orzechów i rodzynek)
6 białek
140g cukru
1 opakowanie cukru wanilinowego 16g
2 większe łyżki miodu
100g masła
1/3 łyżeczki aromatu migdałowego

Ciasto:
1. Podgrzać 1/2 szklanki mleka. Wlać je do miski, dodać świeże, rozkruszone drożdże, dwie łyżki mąki, dwie łyżki cukru i wymieszać, aż drożdże się rozpuszczą. Rozczyn odstawić do wyrośnięcia na około 15 minut.

2. Mąkę przesiać. Żółtka utrzeć z cukrem na jasną kremową masę. Następnie do żółtek dodać mąkę, rozczyn, resztę ciepłego mleka i wyrobić ciasto (robotem kuchennym wyrabiałam przez koło 6-7 minut).

3. Roztopić masło i stopniowo dodawać je do ciasta, wgnieść je w ciasto. Gotowe ciasto odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (na około 60 minut), ma podwoić objętość.

Masa makowa:
4. Mak opłukać pod zimną wodą (na sicie). Przełożyć go do rondla i zalać wrzątkiem (tak, żeby go przykrył 2-3cm). Zagotować i trzymać na małym ogniu przez około 15 minut.
Następnie mak dobrze osączyć i zemleć 2-3 razy.

5. Do rondelka wsypać cukier, cukier wanilinowy, dodać masło, miód i podgrzewać, mieszając, aż masło się roztopi.

6. Do maku dodać bakalie, aromat i roztopione masło z miodem, wymieszać.

7. Białka ubić na sztywną pianę i dodać je do maku, wymieszać.

8. Dwie blaszki o wymiarach 30×16 cm (można użyć większych) wyłożyć papierem do pieczenia. Wyrośnięte ciasto podzielić na dwie równe porcje. Porcje ciasta rozwałkować na dwa prostokąty. Krótszy bok ma mieć długość blaszki, czyli 30cm. Na każdy prostokąt wyłożyć masę makową i zwinąć go w roladę. Zawinięte makowce włożyć do blaszek (żeby koniec ciasta był pod makowcem) i odstawić jeszcze na około 20-30 minut do wyrośnięcia. Następnie wstawić je do nagrzanego piekarnika.

9. Piec w temperaturze 170oC na funkcji góra-dół przez około 65-75 minut. Piekłam na najniższym poziomie piekarnika. Po wyjęciu z piekarnika ciasto odstawić do przestygnięcia na 15 minut. Następnie makowce wyjąć z blaszek i odstawić do całkowitego ostygnięcia.
Przed podaniem makowiec zawijany można posypać cukrem pudrem lub polukrować.

Źródło: https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/37637-makowiec-zawijany