Drożdżówki z makiem

Elinka

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | średni | 12 porcji

Składniki:

- Masło - 75 g
- Mleko - 250 ml
- Drożdże świeże - 25 g
- Sól - szczypta
- Cukier - 70 g
- Mąka pszenna - 500 g
- Mak - 250 g
- Cukier - 100 g
- Rodzynki - 50 g
- Orzechy włoskie posiekane - 25 g
- Miód - 1 łyżka
- Olejek migdałowy - kilka kropel
- Cynamon - szczypta
- Skórka pomarańczowa - 2 szt.
- Miękkie masło - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: NADZIENIE :
Mak namoczyć na noc, następnie go zmielić przynajmniej dwukrotnie. Dodać do niego :
* 100 g cukru
* 50 g rodzynek
* 25 g orzechów włoskich posiekanych
* 1 łyżka miodu
* olejek migdałowy
* Cynamon
* Skórka pomarańczowa
* masło (najlepiej je rozpuścić aby lepiej się mieszało)

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać.

KROK 2: CIASTO NA DROŻDŻÓWKI:
Z świeżych drożdży zrobić zaczyn: rozkruszyć je do garnuszka zasypać cukrem zalać ciepłym mlekiem i dokładnie wymieszać aż drożdże się rozpuszczą w mleku. Dodać 2-3 łyżki mąki (odjąć z 500 g podanych w przepisie) i wymieszać. Zaczyn przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na 20 min.

KROK 3: Masło roztopić. Suche składniki wsypać do wysokiej miski, dodać roztopione przestudzone masło i rozczyn drożdżowy. Składniki wymieszać i wyrobić z nich gładkie elastyczne ciasto. Ciasto odkładamy w ciepłe miejsce do podwojenia objętości.

KROK 4: Po wyrośnięciu ciasto bardzo dokładnie wyrobić aby usunąć pęcherze powietrza. Następnie ciasto rozwałkujemy na placek o wymiarach 30x50 cm. Na rozwałkowanym cieście rozprowadzamy równo masę makową (można jeszcze przed nałożeniem masy ciasto posmarować dżemem np. truskawkowym żeby drożdżówki były bardziej mokre.) Zwijamy ciasto w roladę i kroimy na kawałki o grubości 3-4 cm.

KROK 5: Pokrojone kawałki układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i trzonkiem drewnianej łyżki naciskamy wzdłuż środka każdego kawałka , tak żeby jego boki uniosły się do góry. Blaszkę z bułeczkami przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na 10 min do wyrośnięcia.

KROK 6: Nagrzewamy piekarni do temp. 220 stopni. Bułeczki smarujemy roztrzepanym jajkiem i wkładamy do nagrzanego piekarnia. Pieczemy w 220 stopniach przez 10 min. Po upieczeniu wyciągamy do ostudzenia.