Makowiec

Barbara Strużyna

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | średni | 10 porcji

Składniki:

CIASTO -
mąka - 500 g
mleko - 3/4 szklanka
rum - 1 łyżka
drożdże - 60 g
cukier - 100 g
jajka - 5 szt.
MASA MAKOWA -
mak niebieski bio - 1/2 kg
rodzynki bio - 60 g
migdały bio - 100 g
orzechy włoskie bio - 50 g
śliwki kalifornijskie suszone bez pestek bio - 7 szt.
miód - 1 szklanka
masło - 100 g
cukier waniliowy bio - 1/2 opakowanie
jajka - 5 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mak przelewamy wrzątkiem, kilka razy. Zalewamy wrzątkiem 2 cm nad powierzchnię maku i zostawiamy do namoczenia na noc. Rano odsączamy na sitku nadmiar wody, kilka razy mieszamy aby dokładniej odsączyć wodę. Następnie mielimy mak 3 razy, chyba że posiadamy sitko o drobnych oczkach (specjalne do maku), to 2 razy. Na końcu 1 raz mielimy bakalie.

KROK 2: Bakalie mielimy,możemy wcześniej namoczyć orzechy włoskie i obieramy ze skórki (jeśli ktoś ma tyle cierpliwości i czasu).

KROK 3: Podgrzewamy mleko, powinno być ciepłe nie gorące (aby nie zaparzyć drożdży). W wysokim naczyniu szklanym lub plastikowym rozcieramy drożdże z łyżką cukru, 3 łyżkami ciepłego mleka i 2 łyżkami mąki. Zaczyn ma mieć konsystencję gęstej śmietany. Odstawiamy naczynie przykryte ściereczką w ciepłym miejscu.

KROK 4: Przesiewamy mąkę,ścieramy skórkę na drobnej tarce z cytryny, dodajemy zaczyn,

ubite żółtka z cukrem i wlewamy trochę ciepłego mleka. Wyrabiamy ciasto, jeśli ciasto będzie za gęste możemy dodać jeszcze mleka. Na koniec dodajemy łyżkę rumu (im więcej procentowy tym lepszy:). Odstawiamy ciasto do wyrośnięcia w ciepłe miejsce przykryte ściereczką.

KROK 5: Na patelni rozpuszczamy szklankę miodu, 1/2 kostki masła i cukier waniliowy. Wszystkie składniki podgrzewamy i doprowadzamy do rozpuszczenia się ich i połączenia. Następnie dodajemy zmielony mak z bakaliami i mieszamy na patelni ciągle podgrzewając. Po 15 min wyłączamy gaz i czekamy do lekkiego ostygnięcia. Potem dodajemy utartych 5 żółtek z cukrem (4 łyżki), mieszamy trochę czekamy i dodajemy ubitą pianę z 5 białek, mieszamy.

KROK 6: Wyrośnięte ciasto dzielimy na dwie części i na stolnicy rozwałkowujemy na dość grube placki, smarujemy grubo makiem i delikatnie zwijamy w rulon. Sklejamy brzegi ciasta. Przekładamy na papier do pieczenia i wkładamy do blaszki. Staramy się to tak zrobić aby brzeg papieru nie był pod makowcem, po to aby gdy ciasto urośnie miało miejsce do wzrostu a nie było hamowane przez papier.

KROK 7: Makowiec wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 C i pieczemy ok 40 min do godziny.