Makowiec babci

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

180 min

8 porcji

Składniki:

- mąka - 500 g
- drożdże świeże (na 500 gram) - 1/2 kostka
- sól - 1 szczypta
- cukier trzcinowy - 3/4 szklanka
- jaja (żółtka do środka, białka do posmarowania ciasta) - 3 szt.
- mleko ciepłe (ile weźmie mąka) - 3/4 szklanka
- masło rozpuszczone przestudzone do temperatury pokojowej - 1/3 kostka
- mak - 200 g
- jaja - 2 szt.
- cukier - 1/2 szklanka
- powidła sliwkowe - 1 łyżka
- zapach migdałowy - kilka kropel
- rodzynki - 1/2 szklanka
- budyń (może być mąka ziemniaczana) - 1 opakowanie
- masło (rozpuszczone, chłodne) - 1/2 kostka
- rum lub sok gruszkowy do namoczenia rodzynek - 1/4 kostka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotowanie ciasta drożdżowego:

Żółtka ubić z cukrem. Mąkę wsypać do naczynia, dodać mleko, drożdże, ubite żółtka z cukrem i szczyptę soli. Wyrabiać ciasto. Na koniec wlać masło. Wyrabiać aż ciasto będzie odchodziło od ręki.
Podzielić na dwie równe części.

KROK 2: Przygotowanie masy makowej:

Mak zalać wodą na całą noc. Rano odlać wodę. Pogotować w świeżej wodzie 2-3 minuty, odcedzić,

przemielić 2 razy. Rodzynki namoczyć w rumie na przynajmniej 2 godziny.
Mak przełożyć do makutry, ubić żółtka z cukrem na puch i dodać ubite żółtka, wymieszać. Dodać pianę z białek (kilka łyżek, aby masa nie była zbyt rzadka), powidła, zapach migdałowy, budyń i rodzynki. Wymieszać.

KROK 3: Wyrośnięte ciasto wałkować w kształt prostokąta. Posmarować białkiem, (żeby mak nie odchodził od ciasta). Nałożyć połowę masy makowej. Zrolować. Podłożyć końce pod spód. Przełożyć do brytfanny wyłożonej papierem i posmarowanej masłem. Odstawić do wyrośnięcia. Piec ok. 50-60 minut w 180 stopniach C.