Paszteciki makowe z ciasta drożdżowego

Kinga Bajcar

Polecane na: **ciasta, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | trudny | 16 porcji

Składniki:

- Mak niebieski Bio - 200 g
- cytryna - 1 szt.
- Rodzynki Sułtanki Bio - 200 g
- miód - 150 ml
- cukier z Agawy Bio - 150 g
- mąka pszenna razowa Bio typ 2000 - 500 g
- drożdże - 50 g
- mleko - 150 ml
- masło roślinne - kostka
- jajka - 4 szt.

Dodatkowe info:

Mak należy namoczyć i pozostawić tak na całą noc w wodzie Czas wykonania pasztecików nie uwzględnia moczenia.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mak niebieski Bio wsypujemy do miski i zalewamy wodą. Wody powinno być 1 centymetr powyżej maku. Odstawiamy na całą noc.

KROK 2: Mleko nastawiamy na gazie do uzyskania temperatury około 30 stopni. Rozpuszczamy w nim drożdże i 100 g cukru z Agawy Bio. Odstawiamy na 15 minut aby zaczyn podrósł.
Do miski wsypujemy mąkę, żółtka z jajek, i gotowy zaczyn. Ręcznie wyrabiamy ciasto.
Gdy już będzie odchodzić od ręki, roztapiamy 3/4 kostki masła i przelewamy do ciasta. Ponownie wyrabiamy ręką.
Przykrywamy suchą i czystą ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na godzinę.

KROK 3: Rodzynki Sułtanki zalewamy wrzątkiem, mieszamy i od razu odcedzamy. Namoczony mak gotujemy do miękkości (około 30 minut).
Następnie odcedzamy i mielimy do uzyskania jednolitej masy.

KROK 4: Samą skórkę z cytryny ścieramy na tarce na grubych oczkach i razem z 50 g cukru z Agawy podsmażamy na patelni aż się zarumieni.

Gotową skórkę z cukrem przelewamy do zmielonego maku.
Dodajemy sparzone rodzynki i miód.
1/4 kostki masła topimy i również przelewamy do masy makowej.
Wszystko razem dokładnie mieszamy.

KROK 5: Ciasto drożdżowe powinno zwiększyć swoją objętość dwukrotnie.

KROK 6: Ponownie wyrabiamy je ręką, podsypując odrobiną mąki aby się nie lepiło. Następnie rozwałkowujemy na placek grubości około 1 cm.

KROK 7: Z placka wycinamy prostokąty.

KROK 8: Na każdy prostokąt nakładamy farsz makowy.

KROK 9: Brzegi ciasta łączymy ze sobą na tyle mocno, aby się nie rozlepiły.

KROK 10: Każdy pasztecik smarujemy z wierzchu białkiem z jajka.
Pieczemy w temperaturze 180 stopni przez 35 minut na kolor złoty.
Smacznego!!!