




## Rolada makowa

 Tylko z Natury


Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 120 min

 łatwy

 12 porcji

### Składniki:

CIASTO DROŻDŻOWE -  
mąka pszenna typ 550 bio - Bio Planet - 3 żółtko  
świeże drożdże - 50 g  
cukier trzcinowy jasny bio - Bio Planet - 100 g  
śmietana 12% - 1/2 szklanka  
masło bio - Jasienica - 200 kg

cukier waniliowy bio -Amylon - 16 g  
żółtka jaj bio - Bio Planet - 4 szt.  
MASA -  
masa makowa z bakaliami - Helio - 400 g  
białka jaj bio -Bio Planet - 4 szt.

### Dodatkowe info:

Do pieczenia użyć keksówki.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Drożdże rozetrzeć z cukrem. Kiedy się rozpuszczą dodać do nich roztrzepane ze śmietaną żółtka. Mąkę przesiać dodać szczyptę soli i cukier waniliowy. Dodać miękkie masło, drożdże z żółtkami i ugnieść ciasto. Ostawić do wyrośnięcia na około 30 minut.

Białka ubić na sztywno. Pianę z białek dodać do masy makowej. Delikatnie połączyć.

Ciasto rozwałkować w prostokąt. Rozsmarować na nim masę makową. Zwinąć w rulon, przełożyć na papier do pieczenia i ułożyć w formie. Odstawić do wyrośnięcia jeszcze na 15-25 minut.

Piec w temperaturze 180 stopni C przez około 50 minut. Po upieczeniu wyjąć , lekko ostudzić, połączyć białym lukrem lub posypać cukrem pudrem.