Strucla z makiem (makowiec)

gotujwstylueko.pl

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

15 min | trudny | 6 porcji

Składniki:

- mak niebieski BIO - 1 kg
- cukier - 4 szklanka
- masło (np. Ekołukta) - 1/2 kostka
- miód płynny - 2 łyżka
- rodzynki sułtanki BIO - 100 kilka listków
- skórka otartej ekologicznej pomarańczy - 2 szt.
- cukier wanilinowy - 1 opakowanie
- jaja ekologiczne BIO - 8 szt.
- mąka pszenna typ 550 BIO - 2 kg
- drożdże - 150 g
- olej - 1 szklanka
- mleko - 100 ml
- olejek migdałowy - 1 opakowanie

Dodatkowe info:

Przepis dodany w ramach Konkursu Bakaliowego Bio Planet.

Niezastąpiona na świątecznym stole strucla świetnie prezentuje się polana lukrem i przysypana odrobiną maku.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotowanie ciasta:
Mleko lekko podgrzać, dodać łyżeczkę-dwie cukru i drożdże. Tak przygotowany zaczyn drożdżowy odstawić pod przykryciem
do wyrośnięcia. Następnie przełożyć do miski, dodać przesianą przez sitko mąkę oraz: 4 całe jaja i 4 żółtka, olejek migdałowy, 1 szkl. oleju i 2 szkl. cukru. Wymieszać. Miskę umieścić w ciepłej wodzie lub na termoforze, przykryć i zostawić do wyrośnięcia.
Po wyrośnięciu podzielić na 6 porcji, każdą rozwałkować, najlepiej na przyprószonym mąką papierze pergaminowym do grubości ciasta ok. 1 cm.

KROK 2: Przygotowanie masy:
Mak zalać wrzącą wodą na noc (woda powinna przykrywać mak do 3-4 cm nad powierzchnię). Rano odcedzić i zmielić 2x.
W większym naczyniu rozgrzać masło, a potem dodając na przemian po trochę cukru, maku, rodzynek i miodu doprowadzić masę do "szklistości", całość powinna się łatwo smarować. Schłodzić mak na tyle, by dodane na końcu ubite 4 białka się nie spiekły przed właściwym pieczeniem.

KROK 3: Masę wykładać na ciasto, ciasto zawijać w rulony, na końcu owijając papierem

pergaminowym. Piec w temperaturze 180 stopni przez około 30-40 minut.