





Wieniec makowy - makowiec

 Paulina Jasińska

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 120 min

 1 porcja

Składniki:

Rozczyn: -
mleko - 125 ml
drożdże - 30 g
cukier - 1 łyżka
mąka pszenna - 1 łyżka
Ciasto: -
mleko - 125 ml
cukier - 50 g

masło - 80 g
mąka pszenna - 500 g
jajo - 1 szt.
sól - - szczypta
masa makowa lub ugotowany mak
zmielony + rodzynki - 500 g
Lukier: -
cukier puder - 1/2 szklanka
sok z cytryny lub woda - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rozczyn: Do wysokiego naczynia wkruszamy drożdże, wlewamy lekko podgrzane mleko oraz dodajemy cukier i mąkę. Mieszamy do połączenia, odstawiam w ciepłe miejsce na 15 minut. Możemy podgrzać piekarnik do temp. nie wyższej niż 26 st. C i tam umieścić rozczyn.

KROK 2: Masło rozpuszczamy w rondelku i studzimy.

Do dużej miski przesiewamy mąkę, wlewamy rozczyn, wsypujemy cukier, sól, jajko, wlewamy ciepłe mleko oraz roztopione lekko ciepłe masło. Wyrabiamy.

Po tym czasie miskę odstawiamy w ciepłe miejsce na 1 godzinę, tak by podwoiło swoją objętość.

KROK 3: Wyrośnięte ciasto chwilę wyrabiamy, następnie rozwałkowujemy na stolnicy podsypanej mąką na kształt prostokąta o wymiarach ok. 40x60 cm. Ciasto smarujemy masą makową zostawiając wolne brzegi, około 2 cm. Zawijamy ciasto w rulon. Przenosimy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia

i rozcinamy wzdłuż zostawiając brzeg niedocięty. Następnie ciasto zakładamy na siebie na przemian i formujemy wieniec.

KROK 4: Ciasto wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 180 stopni C na około 20–25 minut do zarumienienia.

KROK 5: Przygotowujemy lukier: Do szklanki z cukrem pudrem dodajemy sok z cytryny lub wodę i mieszamy do połączenia. Wystudzony wieniec polewamy lukrem.