






Zawijańce makowo – migdałowe z ciasta półfrancuskiego

 EKO przewodnik

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

Warto wiedzieć:

 180 min

 12 porcji

Składniki:

masa makowa: -
mak niebieski - - 400 g
migdały blanszowane - 350 g
cukier - 200 g
miód - 100 g
masło - 80 g
jaja - 4 szt.
zaczyn: -
drożdże świeże - 20 g
mąka pszenna - 1 łyżka
cukier - 1 łyżka
mleko ciepłe - 50 ml
ciasto: -

mąka pszenna - 1 kg
cukier - 50 g
mleko ciepłe - 350 ml
masło - 120 g
jaja - 2 szt.
sól - - szczypta
dodatkowo: -
masło do wałkowania - 300 g
jajo - roztrzepane - 1 szt.
lukier: -
cukier puder trzcinyowy - 3/4
szklanka
woda - 3 łyżka
migdały blanszowane - posiekane -
100 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło (do wałkowania) 300 g włóż dzień wcześniej do zamrażarki.

KROK 2: Masa makowa:

Mak przepłucz we wrzątku 3 razy. Znowu zalej wrzątkiem, przykryj i zawiń w koc na godzinę, aby zmiękł. Odcedź na sicie mak, co najmniej przez 15 minut. Odsączony mak zmiel w maszynce do mięsa, drugi raz zmiel ponownie mak z migdałami. Na patelni rozpuść masło z miodem, dodaj zmielony mak i dokładnie wymieszaj wszystko na małym ogniu. Wystudź. Oddziel żółtka od białek, żółtka ubij na biały puch z cukrem, białka ze szczyptą soli na lśniąca masę. Dodaj jaja do maku, dokładnie wymieszaj, następnie dodaj pianę z białek i wymieszaj delikatnie.

KROK 3: Zaczyn:

Do pojemnika rozkrusz drożdże, dodaj cukier i ciepłe mleko (nie gorące) i mąkę, utrzyj składniki na gładką masę, przykryj ściereczką i odłóż w ciepłe miejsce na ok. 10 minut, aby drożdże ruszyły.

KROK 4: Ciasto:

Masło rozpuść w małym garnuszku i odstaw do ostygnięcia. Jaja utrzyj z cukrem na puszystą masę, dodaj przesianą mąkę, zrób dwa dołki, do jednego wlej ciepłe mleko, a do drugiego zaczyn z drożdży. Zaczynij wrabiać ciasto. Możesz to robić w robocie, wyrabiaj co najmniej przez 10 minut. Ciasto przykryj ściereczką i odłóż do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na około godzinę. Ciasto powinno podwoić swoją objętość.

KROK 5: Masło z zamrażalnika zetrzyj na grubych oczkach i odłóż do lodówki, aby nie nabierało temperatury. Wyrośnięte ciasto rozwałkuj na prostokąt. Na 2/3 szerokości prostokąta rozłóż masło. 1/3 części ma być bez masła. Ciasto złóż na trzy części, pierwszą bez masła, połóż na część z masłem i jeszcze raz złóż. Masz w przekroju 3 warstwy ciasta i dwie warstwy masła. Powstały prostokąt wałkuj w trochę większy prostokąt. I znowu go złóż na trzy razy. Zawiń w folię i włóż do lodówki na 30 minut. Czynność rozwałkowania, składania ciasta i chłodzenia powtórz jeszcze dwa razy. Schłodzone ciasto rozwałkuj na duży długi prostokąt, dość cienki. Nożem wytnij trójkąty (wąskie) ok. 12 sztuk. Na każdy trójkąt wyłóż masę makową, najwięcej u jej podstawy. Zwijaj zaczynając od podstawy, ułóż je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia w odstępach. Odstaw do ponownego wyrośnięcia na 20 minut. Przed włożeniem posmaruj roztrzepanym jajkiem. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni. Włóż do niego ciasto i piecz 20–25 minut. Migdały pokrusz w moździerzu lub posiekaj nożem. Cukier puder przesyp do miseczki i dodawaj po łyżeczce wody, mieszaj do powstania lukru. Pędzelkiem posmaruj wystudzone bułeczki i posyp migdałami jeszcze, gdy lukier jest mokry, aby orzechy się przykleiły.