Zawijańce z makiem i marchewką

FAMILY

Polecane na: **desery, lunchbox, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- mąka pszenna 300 - g
- drożdże 30 - g
- 1 żółtko -
- tarta marchew 60 - g
- suchy mak 1 pełna - łyżka
- cukier 20 - g
- olej 50 ml -
- pół na pół mleko + śmietana 12 % 100 - ml
- Posypka: skórka z 1-2 limonek -
- białko do smarowania -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchew ścieramy na drobnych oczkach tarki, nie odciskamy jej, ale wykorzystujemy bez nadmiaru soku.
Do miski przesiewamy mąkę, kruszymy drożdże, zasypujemy 5 g cukru.
Żółtko roztrzepujemy z pozostałymi 15 g cukru, zalewamy je letnim mlekiem.
Do miski z mąką dodajemy wszystkie składniki, zagniatamy dość luźne ciasto. Odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
Wyrośnięte ciasto dzielimy na dwie części, każdą wałkujemy na grubość poniżej 1/2 cm.
Ciasto smarujemy roztrzepanym białkiem, posypujemy skórką z limonki i zwijamy do środka dwa przeciwległe boki.
Następnie kroimy wałeczek w 1,5-2 cm paski. rozkładamy je na blaszce pokrytej papierem do pieczenia. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 10 minut do wyrośnięcia.
Pieczemy w 190 C kilkanaście minut.