

Makowiec w kształcie kwiatu - puszysty i wilgotny



Autor: **UwagaBabciaEwa**
Przepisów: **200** Ocena: **89386**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Użyłam foremki o średnicy 26 cm oraz foremki do wykrawania o średnicy 8 cm
- na ciasto:
- 500 g mąki pszennej (typ 450,500 lub 550)
- 120 ml letniego mleka
- 120 g jogurtu naturalnego kremowego (około 5 łyżek)
- 3 żółtka (jajka L)
- 25 g drożdży świeżych
- 5 łyżek oleju
- 4 łyżki cukru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- szczypta soli
- na masę makową:
- 300 g sparzonego i zmielonego maku
- 40 g posiekanych orzechów włoskich
- 40 g rodzynek
- 3 białka
- 40 g roztopionego i przestudzonego masła
- 1 łyżka cukru pudru
- otarta skórka z 1 cytryny
- 4 łyżki miodu (płynnego)
- 1 jabłko winne
- kilka kropli aromatu migdałowego
- + mleko do pomalowania przed pieczeniem

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw przygotuję ciasto:
Do miski rozkruszę drożdże, dodam około jednej łyżeczki cukru, jednej łyżki mąki i około 50 ml letniego mleka i mieszam. Miskę nakrywam ściereczką i odstawiam na około 15 minut w ciepłe miejsce aby drożdże zaczęły pracować.

- 2 Po 15 minutach – przygotowanie ciasta (ciasto możemy przygotować robotem lub ręcznie): Do rozczynu dodaję pozostałe składniki na ciasto oprócz oleju i mieszam. Gdy składniki wstępnie się połączą dodaję olej i jeszcze przez chwilę mieszam tak aby olej połączył się z ciastem.

Następnie ciasto wykładam na blat lekko podsypywany mąką i wyrabiam około 4-5 minut, tak żeby ciasto stało się gładkie i lśniące. Jeżeli podczas wyrabiania ciasto klei się do blatu to podsypuję blat niewielką ilością mąki i nadal wyrabiam.

Wyrobite ciasto przekładam do miski lekko oprószonej mąką, nakrywam ściereczką i odstawiam w ciepłe miejsce na 40 minut do wyrośnięcia, tak aby ciasto podwoiło swoją objętość.

- 3 W tym czasie gdy wyrasta ciasto przygotowuję masę makową:

Jabłko obieram i ścieram na tarce o grubych oczkach.

Następnie białka ubijam na sztywną pianę i dodaję do białek wszystkie składniki na masę makową, dokładnie mieszam – masa makowa jest gotowa.

- 4 Foremkę w której będę piekła makowiec wykładam papierem do pieczenia, aby papier się nie ruszał wcześniej foremkę smaruję olejem. Jeżeli nie mamy foremki do tarty to możemy użyć tortownicy lub foremki prostokątnej.

- 5 Końcowe przygotowanie ciasta:

Wyrośnięte ciasto wykładam na blat lekko podsypywany mąką, przerabiam i dzielę na dwie części. Nakrywam ściereczką i pozostawiam na 10 minut aby odpoczęło.

- 6 Po 10 minutach:

Ciasto wałkuję na grubość około 2 milimetrów, z rozwałkowanego ciasta wykrawam krążki tak jak na pierogi, skrawki ciasta zagniatam i chowam pod ściereczką aby ciasto nie obsychało.



- 7 Teraz na krążek ciasta nakładam czubatą łyżeczkę masy makowej, równo rozprowadzam i krążek składam na pół, rożki sklejam ze sobą i układam w foremce.

Na koniec z rozwałkowanego ciasta wycinam mały prostokąt, nakładam masę makową i zwijam w rulonik. Tak przygotowany rulonik wkładam w środek ciasta.

Tak przygotowane ciasto odstawiam na około 10 minut do wyrośnięcia.



8 Pieczenie makowca:

Przed pieczeniem ciasto maluję mlekiem.

Ciasto wstawiam do nagrzanego piekarnika do 180 stopni na drugą od dołu półkę i piekę około 26 minut, długość pieczenia zależy od piekarnika. Piekarnik mam ustawiony na grzanie góra dół, bez używania termoobiegu.

Po upieczeniu ciasto wyjmuję z foremki i odstawiam do wystudzenia.

Wystudzone ciasto dodatkowo możemy udekorować lukrem i posypać posiekanymi orzechami włoskimi.

9 na lukier:

1/2 łyżeczki soku z cytryny
1 łyżka zimnej wody
3-4 łyżki cukru pudru

Do miseczki wlewam sok z cytryny, wodę, dodaję stopniowo cukier puder i dokładnie mieszam ilość cukru zależy od tego jak gęsty lukier chcemy uzyskać.

Tak przygotowany lukier nakładam łyżeczką na makowiec (piszę po nim) i posypuję orzechami.

10 Makowiec w kształcie kwiatu jest gotowy, jest bardzo puszysty i wilgotny, także polecam wypróbować przepis. Życzę udanego wypieku i smacznego.

Pozdrawiam Babcia Ewa

Twoje notatki do przepisu: