





Rolada z makiem

przepisy.pl



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- masa makowa - 450 gramów
- mąka - 500 gramów
- cukier - 1 szklanka
- drożdże - 50 gramów
- jajko - 2 sztuki
- mleko - 250 mililitrów

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię podgrzać, by się rozpuściła.
2. Mleko podgotować, by było letnie.
3. Drożdże wkruszyć do rondelka, dodać łyżkę cukru i zalać do połowy mlekiem, wymieszać i odstawić do wyrośnięcia.
4. Jajka ubić trzepaczką z cukrem. Mąkę wsypać do dużej miski, dodać jajka, Kasię i rozczyn.
5. Wszystko zagniatą, aż ciasto będzie elastyczne. Niekiedy nawet 45 min.
6. Gotowe odstawić na ok 2h. w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, przykrywając ścierką.
7. Gotowe ciasto podzielić na pół i każdy rozwałkować na prostokąt i wyłożyć połowę masy makowej.
8. Zwiijać jak roladkę.
9. Wstawić do piekarnika na ok. 40 min.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl