





Strucla z makiem

przepisy.pl



 100 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  170 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- mąka pszenna - 350 gramów
- świeże drożdże - 25 gramów
- cukier - 50 gramów
- mleko - 150 mililitrów
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta

dodatkowo

- gotowa masa makowa - 400 gramów
- kandyzowana skórka pomarańczowa
- białe migdały do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozprowadź kilkoma łyżkami ciepłego mleka, dodaj łyżkę cukru, 2-3 łyżki mąki i wymieszaj. Powstały zaczyn odłóż na 10 - 15 minut. Resztę mąki przesiej do dużej miski, dodaj wyrośnięty zaczyn, resztę cukru, mleka, żółtko i sól. Całość wymieszaj.
2. Do ciasta dodaj rozpuszczoną i przestudzoną Kasię. Wymieszaj, a następnie przełóż na podsypany mąką stół i zagnieć na gładkie i elastyczne ciasto. Ciasto odłóż pod ściereczkę do wyrośnięcia na godzinę.
3. Wyrośnięte ciasto rozwałkuj na prostokąt o wymiarach 30 cm x 45 cm. Ciasto wysmaruj białkiem i wyłóż na nie masę makową.
4. Całość zwiń dość ciasno w roladę. Następnie pokrój roladę wzdłuż na dwie części.
5. Kawałki rolady spleć razem starając się by rozkrojone części rolady z makiem znajdowały się na wierzchu strucli.
6. Ciasto przełóż na płaską blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Posyp kandyzowaną skórką pomarańczową i migdałami. Piecz około godziny w 170 st. C.

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