

Makowiec zawijany

Po skosztowaniu wszystkich dań wigilijnych, nadszedł czas na słodki deser. Proponujemy oczywiście tradycyjne ciasto jakim jest makowiec zawijany. Jest to dość skomplikowane ciasto, na zrobienie którego trzeba poświęcić trochę czasu, ale jest tego warte, gdyż smakuje wyśmienicie.

Składniki na 3 strucle makowe:

Ciasto:

- 380 g mąki pszennej (tortowej, typ 450)
- 7 g suszonych drożdży instant (1 torebka)
- 50 g cukru
- szczypta soli
- 100 ml ciepłego mleka
- 3 jajka (w temp. pokojowej)
- 170 g masła, bardzo miękkiego

Masa makowa (lub 400 g gotowej masy):

- 250 g maku
- 30 g orzechów włoskich
- 30 g rodzynek (sultanek)
- 30 g smażonej skórki pomarańczowej
- 30 g suszonych moreli lub śliwek lub rodzynek królewskich
- 2 łyżki likieru amaretto (lub 1/3 łyżeczki aromatu migdałowego)
- 2 łyżki miodu

oraz (zarówno do domowej jak i gotowej masy makowej):

- 3 łyżki miękkiego masła
- 5 jajek (w temp. pokojowej)
- 1/2 szklanki cukru pudru

Lukier cytrynowy:

- 100 g cukru pudru
- 1 limonka lub cytryna

dodatki:

- do posmarowania: żółtko
- do dekoracji: smażona skórka pomarańczowa lub mak

Wykonanie KROK PO KROKU:

Ciasto (dzień wcześniej):

- Do miski przesiać mąkę, dodać drożdże, cukier i sól, wymieszać. Dodać ciepłe mleko i wymieszać łyżką lub zacząć miksować mieszadłem miksera. Wbijając kolejno po 1 jajku cały czas miksując lub mieszając łyżką.
- Następnie wyrabiać ciasto mikserem (hakiem) lub ręką przez około 10-15 minut (im lepiej wyrobione ciasto tym lepszy makowiec). Później dodawać stopniowo miękkie masło i wyrabiać jeszcze przez około 5-10 minut (starannie i jak najdłużej wyrobić). Na koniec ciasto ma być gładkie i błyszczące, będzie raczej rzadkie, ale nie będzie się kleiło czy rwało. Przykryć miskę folią i wstawić do lodówki na całą noc (lub do 4 dni).

Masa makowa (można przygotować wcześniej):

- Mak wsypać do garnka, zalać wodą i zagotować. Gotować przez około 30 minut na małym ogniu. Następnie przecedzić przez gęste sito i zostawić do całkowitego odsączenia. Zmieszać dwukrotnie w maszynce z sitkiem o najmniejszych oczkach.
- Do zmielonego maku dodać drobno posiekane orzechy, rodzynki, skórkę pomarańczową, morele lub śliwki (można je zmieszać w maszynce o największych oczkach).
- Dodać amaretto lub aromat migdałowy, miód i wymieszać.

Pieczenie:

- Do masy makowej dodać miękkie masło i dokładnie wymieszać. Żółtka i jedno białko ubić z cukrem pudrem na gęstą i puszystą masę. Resztę białek ubić w drugiej misce na sztywną pianę (ubijaczka i miska muszą być czyste i suche). Do masy makowej dodać delikatnie mieszając ubite żółtka a następnie białka.
- Przygotować 3 keksówki, najlepiej długie na około 33 cm. Wyłożyć je papierem do pieczenia.
- Wyjąć ciasto z lodówki i od razu, nie czekając aż ciasto się ociepli, wyłożyć je na stolnicę oprószoną mąką. Złączyć je w kulę i podzielić na 3 części. Na podsypanej mąką stolnicy rozwałkować pierwszy placek w kształcie prostokąta o wymiarach około 20 x 30 cm.
- Nałożyć 1/3 część masy makowej zostawiając około 1-2 cm wolnego brzegu. Zwinąć roladę zlepiając końce, podwinąć je pod spód. Przenieść do keksówki i położyć łączeniem do dołu. Lub zawinąć w pergamin zostawiając około 2 cm wolnej przestrzeni na wyrośnięcie. W ten sam sposób przygotować pozostałe 2 makowce. Odstawić na **1,5 godziny** do wyrośnięcia.
- Piekarnik nagrzać do **190 stopni C** (górze i dół bez termoobrotu). Wierzch makowców posmarować delikatnie żółtkiem za pomocą pędzelka i wstawić do piekarnika na środkową kratkę (**uwaga: sugeruję pieczenie makowców pojedynczo, jeden po drugim, lub ewentualnie upiec najpierw jeden makowiec a później dwa na raz w dużych odstępach**). Każdy makowiec piec przez **20 minut**.

Lukier

cytrynowy:

Cukier puder wsypać do miski, dodać sok z połowy cytryny, wymieszać. Następnie dodawać stopniowo sok z cytryny do uzyskania odpowiedniej gęstości. Posmarować pędzelkiem po wierzchu makowca, posypać skórką lub makiem.