

ΚΕΙΚ ΜΕ ΠΑΠΑΡΟΥΝΑ / ΚΟΡΜΟΣ

Makowiec [makov`jets] • Poppy-seed cake / loaf



Υλικά για τη ζύμη

- 3 κούπες αλεύρι
- $\frac{3}{4}$ κούπας χλιαρό γάλα
- 6 κρόκους (τα ασπράδια θα χρειαστούν αργότερα)
- 3 πακετάκια ξηρή μαγιά
- 6 κουταλάκια ζάχαρη
- α. κουταλάκι σπορέλαιο
 - 1/2 κουταλάκι αλάτι
 - 1.5 κουταλάκι αλκοόλ (βότκα)
 - 16 γραμ. ζάχαρη βανίλιας (η συνταγή ακολουθεί)
 - 150 γραμ βούτυρο λειωμένο

Υλικά για το μίγμα

- 500 γραμ σπόρους παπαρούνας
- 250 γραμ ζάχαρη
- 100 γραμ σταφίδες
- 50 γραμ καρύδια ψιλοκομμένα
- 1 κουταλιά μέλι
- 1.5 κουταλάκι εσάνς αμύγδαλου
- 1 κουταλάκι κανέλα
- 5-6 κουτάλια καραμελωμένο ξύσμα πορτοκαλιού
- 6 ασπράδια

Υλικά για το γλάσο

- $\frac{1}{2}$ κούπας άχνη
- σπόρους παπαρούνας για το γαρνίρισμα

Εκτέλεση

Για τη ζύμη

Αναμιγνύουμε τη μαγιά στο χλιαρό γάλα και τη ζάχαρη. Αφήνουμε σε ζεστό μέρος για 15 λεπτά.

Αναμιγνύουμε τα υπόλοιπα υλικά (εκτός από το βούτυρο). Ζυμώνουμε για 10 λεπτά μέχρι να σχηματιστούν 'φουσκάλες'.

Προσθέτουμε το βούτυρο.

Αφήνουμε τη ζύμη για μισή ώρα σε ζεστό μέρος ώστε να φουσκώσει.

Για τη γέμιση

1. Σκεπάζουμε τους σπόρους με το βραστό νερό. Αφήνουμε να κρυώσουν.
2. Αλέθουμε (δύο φορές).
3. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά. Τελειώνουμε προσθέτοντας τα ασπράδια και ανακατεύουμε απαλά.

Η συναρμολόγηση του κέικ

1. Χωρίζουμε τη ζύμη σε τρία μέρη και στο καθένα δίνουμε το σχήμα παραλληλόγραμμου.
2. Σε κάθε κομμάτι ρίχνουμε το 1/3 από το μίγμα. Διπλώνουμε κάθε κομμάτι δίνοντας το σχήμα ρολού.
3. Βάζουμε τα ρολά σε ταψί που έχουμε λαδώσει ώστε να μην κολλήσουν. Η άκρες του κάθε ρολού πρέπει να είναι από κάτω. Εναλλακτικά μπορούμε να τα τυλίξουμε σε αντικολλητικό χαρτί.
4. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο (180 C). Αφήνουμε να κρυώσουν.
5. Ετοιμάζουμε το γλάσο. Αναμιγνύουμε την άχνη με ζεστό νερό μέχρι να δημιουργηθεί ένα ομοιογενές μίγμα.
6. Ρίχνουμε το γλάσο πάνω στα κέικ και πασπαλίζουμε με τους σπόρους.

Σημείωση

Το κέικ αυτό αποτελεί παραδοσιακό Πολωνικό γλύκισμα και μπορεί επίσης να γίνει και σαν κορμός. Είναι κέικ με βάση τη μαγιά και γέμιση από αλεσμένους σπόρους παπαρούνας. Όταν βγει από το φούρνο γαρνίρουμε με άχνη και / ή ξύσμα πορτοκαλιού. Το κέικ αυτό είναι παραδοσιακό για την περίοδο του Πάσχα αλλά και των Χριστουγέννων.