

Makowiec [makov`jets] • Torta di semi di papavero

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



Ingredienti per la pasta della torta:

3 tazze di farina, più altri
180 ml (3/4 di tazza) di latte caldo
6 tuorli d'uovo (conservare gli albumi per successiva lavorazione)
21 g di lievito in bustina (circa 3 bustine)
6 cucchiaini di zucchero
1,5 cucchiaini di olio di semi
Mezzo cucchiaino di sale
1.5 cucchiaini di un liquori come la vodka
16 g di zucchero vanigliato
150 g (10 cucchiaini e mezzo) di burro sciolto raffreddato.

Ingredienti per il ripieno ai semi di papavero:

500 g di semi di papavero
250 g di zucchero
100 g di uvetta
50 g di noci finemente tritate
1 cucchiaino di miele
1 cucchiaino e mezzo di estratto di mandrola
1 cucchiaino di cannella
5 - 6 cucchiaini di scorza di arancia candita
6 albumi

Ingredienti per Topping:

1/2 tazza di zucchero a velo per glassare
semi di papavero per la decorazione

per la pasta:

1. Mescolate il lievito con il latte tiepido e lo zucchero. Mettere da parte per 15 minuti in un luogo caldo.

2. Unire gli altri ingredienti (ad eccezione del burro). Lavorate la pasta per 10 minuti o più fino alla formazione di piccole bolle.
3. Aggiungere il burro fuso e raffreddato.
4. Lasciare lievitare per 30 minuti in ambiente caldo.

Fare il ripieno di semi di papavero:

1. Versare 2 tazze di acqua bollente sui semi di papavero (devono essere interamente coperti). Lasciar raffreddare.
2. Macinare due volte (con un macinino o a mano).
3. Aggiungere gli altri ingredienti.
4. Unire con gli albumi

Preparazione della torta:

1. Dividere l'impasto in tre pezzi e stendeteli fino a formare dei rettangoli. Se l'impasto è troppo appiccicoso cospargere il tavolo o la spianatoia con della farina.
2. Stendere 1/3 del ripieno di semi di papavero su ogni pezzo, lasciando un bordo di circa un centimetro e mezzo lungo tutti i lati.
3. Arrotolare la pasta partendo dal lato lungo cercando di chiudere le estremità.
4. Mettere ogni rotolo in una teglia unta, con la parte del bordo verso il basso. Oppure avvolgere i rotoli di pasta con della carta forno e disporli su una teglia.
5. Cuocere per 30 - 40 minuti in forno a 180°. Controllare la cottura dopo 30 minuti infilando nella torta uno stuzzicadenti (lo stuzzicadenti uscirà pulito se la cottura è terminata). Se la parte superiore della torta si cuoce troppo in fretta copritela con un foglio di alluminio.
6. Lasciate raffreddare.
7. Glassare la parte superiore (mescolare $\frac{1}{2}$ tazza di zucchero a velo con 2 cucchiaini e mezzo di acqua calda fino ad ottenere un composto liscio e versare sopra le torte).
8. Cospargere con i semi di papavero per la decorazione mentre la glassa è ancora appiccicosa.

Note

La torta ai semi di papavero, nota anche come pagnotta ai semi di papavero, è un dolce tradizionale polacco. Tipicamente preparata con l'aggiunta di uvetta, mandorle o noci. La torta è decorata con glassa e, generalmente, buccia d'arancia. La torta di semi di papavero è un tipico piatto delle festività natalizie e pasquali.