

## Makowiec



### Składniki na ciasto: ciasto drożdżowe

3 szklanki mąki  
180 ml (3/4 szklanki ciepłego mleka)  
6 żółtek (białka obok odstawiamy na później)  
21 g drożdży (ok. 3 saszetki)  
6 łyżek cukru  
1,5 łyżki oleju roślinnego  
 $\frac{1}{2}$  łyżeczki soli  
1,5 łyżki alkoholu (może być wódka albo rum)  
16 g cukru waniliowego  
150 g (10  $\frac{1}{2}$  łyżki) masła

### Składniki na masę makową:

500 g maku  
250 g cukru  
100 g rodzynek  
50 g orzechów - posiekanych drobno  
1 łyżka miodu

### Ekstrakt z migdałów 1 1/2 łyżeczki

1 łyżeczka cynamonu  
5 - 6 łyżek kandyzowanej skórki pomarańczowej  
6 białek jaj

### Składniki na lukier:

1/2 szklanki cukru pudru do glazury  
szczypta maku do dekoracji

### **Przygotowanie ciasta drożdżowego:**

1. Drożdże zmieszaj z letnim mlekiem i cukrem. Odstaw na 15 minut w ciepłe miejsce.
2. Mix z pozostałych składników ciasta (z wyjątkiem masła). Zagnieść ciasto przez 10 minut lub dłużej, aż zobaczysz bąbelki.
3. Dodaj stopione, schłodzone masło.
4. Przykryj ciasto ściereczką i odstaw na 30 minut.

### **Przygotowanie masy makowej:**

1. Mak zalać 2 szklankami wrzącej wody (powinny one być w pełni pokryte). Pozostawić do ostygnięcia.
2. Zmiel mak dwukrotnie
3. Dodaj pozostałe składniki.
4. Ubij pianę z białek jaj.

### **Montaż ciasta**

1. Podziel ciasto na trzy części i rozwałkuj każdą na kształt prostokąta.
2. Na każdy z prostokątów ułóż 1/3 masy makowej
3. Zwiń ciasta w ruloniki na kształt rurki (zaczynając od dłuższej krawędzi) i podwiń końcówki.
4. Umieść każdą rolkę do natłuszczonej blaszki.
5. Piec przez 30 - 40 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Jeśli góra ciasta jest brązowa zbyt szybko, przykryj je luźno folią aluminiową.
6. Wyjmij ciasto z piekarnika i pozostaw do ostygnięcia
7. Górę ciasta polej przygotowanym lukrem ( $\frac{1}{2}$  szklanki cukru pudru wymieszaj z  $2 \frac{1}{2}$  łyżki gorącej wody).
8. Posyp makiem dla dekoracji, podczas gdy szkliwo jest nadal lepka.

### **Notes:**

Makowiec znany również jako bochenek maku jest tradycyjnym polski deserem przygotowanym na Wielkanoc i Boże Narodzenie.