

# Makowiec zawijany

Maciej Wiśniewski

Tradycyjny świąteczny **makowiec**. Polukrowany, obsypany hojnie rodzynkami i płatkami migdałów - kwintesencja świąt!



PORCJE

5 rolad

## SKŁADNIKI

### Rozczyn

- 250 g mąki pszennej T550
- 250 g mleka 3,2%
- 125 g cukru kryształu
- 15 g suchych drożdży

### Ciasto drożdżowe

- 300 g mąki pszennej (1) T550
- 110 g jaja
- 160 g żółtek
- 125 g cukru kryształu
- 300 g mąki pszennej (2) T550
- 250 g masła 82%
- 125 g śmietany 34%
- 10 g aromat migdałowy

### Masa makowa

- 30 g otartej skórki z pomarańczy
- 250 g cukru kryształu
- 250 g miodu sztucznego
- 1250 g niebieskiego maku
- 600 g miodu wielokwiatowego
- 400 g rodzynek
- 400 g orzechów włoskich
- 150 g skórki pomarańczowej
- 200 g płatków migdałowych
- 180 g masła klarowanego

- 580 g jaja
- 20 g aromatu rumowego
- 5 g cynamonu

### Do posypania

- 250 g płatków migdałowych
- 250 g rodzynek

## INSTRUKCJE

---

### Rozczyn

1. Mleko z cukrem podgrzać do 27C.
2. Dodać drożdże i wymieszać do całkowitego rozpuszczenia składników.
3. Dodać mąkę i wymieszać do konsystencji gęstej śmietany.
4. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

### Ciasto drożdżowe

1. Do misy miksera wsypać mąkę 1, rozczyn, jaja, żółtka i cukier.
2. Ciasto wyrabiać hakiem do uzyskania jednolitej konsystencji, dosypując powoli mąkę 2.
3. Gdy ciasto zostanie wyrobione dodać masło w temperaturze pokojowej, śmietanę i aromat migdałowy.
4. Mieszać do uzyskania jednolitego, lśniącego ciasta.
5. Ciasto przykryć i odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce.
6. Kiedy ciasto wyrośnie, podzielić je na porcje po 400g. Każdą porcję rozwałkować na kształt prostokąta.

### Masa makowa

1. Mak wypłukać w zimnej wodzie.
2. Wypłukany mak umieścić w rondlu, zalać wodą i ugotować i odcedzić.
3. Odcedzony mak zmielić. Można użyć do tego Thermomix. Wystudzić.
4. Mak wymieszać z resztą składników, zabezpieczyć i odstawić do lodówki na 8h.

### Składanie

1. Na rozwałkowane do kształtu ciasto nałożyć 900g masy makowej i rozsmarować po całej jego powierzchni.
2. Zwinąć w formie rolady.
3. Baton przełożyć na pergamin i owinąć dwukrotnie.
4. Makowce odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, na około 30 minut.
5. Piec w temperaturze 150C przez około 50-60minut.
6. Wystudzone makowce posmarować lukrem i udekorować bakaliami wedle uznania.

