


Makowiec klasyczny

Tradycyjny makowiec z dodatkiem miodu, orzechów i pomarańczy

ok. 15 - 18 porcji

 średni

 60 Min.



1 Sposób przygotowania:

Rozpuść masło i odstaw do przestudzenia.

Następnie podgrzej mleko, aby było ciepłe (ale nie gorące).

Przesiej mąkę do miski, wsyp drożdże i dokładnie wymieszaj.

*Jeśli przygotowujesz ciasto na drożdżach świeżych w małym naczyniu rozkruszyć drożdże, dodać łyżkę cukru i zalej ciepłym mlekiem tylko do przykrycia drożdży, wymieszaj i odstaw na ok. 10-15 min, aż drożdże zaczną pracować.

Dodaj cukier, cukier z wanilią, sól, żółtka, ciepłe mleko (*oraz zacyzn) i wszystko dokładnie zagnieć.

Pod koniec dodaj rozpuszczone masło i dalej zagniatąj do momentu, w którym masło się wchłonie, a ciasto stanie się gładkie i sprężyste. Z wyrobionego ciasta uformuj kulę, włóż do miski, przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia, aby podwoiło swoją objętość (ok. 1,5 h).

Składniki:

Ciasto:

100 g masła (rozpuszczonego)

150 ml mleka (ciepłego)

350 g mąki

1 opak. Drożdży suszonych instant Dr. Oetkera lub 20 g drożdży świeżych

4 łyżki cukru

1 opak. Cukru z wanilią Bourbon z Madagaskaru Dr. Oetkera

1 szczypta soli

4 szt. żółtek

Masa makowa:

200 g maku (suchego i mielonego)

250 ml mleka (gorącego)

100 g orzechów włoskich

100 g migdałów

80 g rodzynek

150 g cukru

2 łyżeczki Cukru z wanilią Bourbon z Madagaskaru Dr. Oetkera

70 g miodu

50 g masła (miękkiego)

4 szt. białka

1 szczypta soli

Do dekoracji:

250 g cukru pudru

ok. 40 - 50 ml wody gorącej

50 g skórki pomarańczowej kandyzowanej

2 Masa makowa:

Kiedy ciasto będzie wyrastać, przygotuj masę makową (możesz też przygotować ją wcześniej). Wsyp mak do miski i zalej gorącym mlekiem i odstaw do przestygnięcia.

Orzechy i migdały posiekaj na mniejsze kawałki, dodaj do maku razem z rodzynkami, cukrem, cukrem z wanilią, miodem, miękkim masłem i dokładnie wymieszaj aby składniki równomiernie rozłożyły się w masie.

Następnie ubij białka ze szczyptą soli na sztywną pianę, przełóż do masy makowej i wymieszaj.

3 Formowanie makowców:

Wyrośnięte ciasto wyłóż na stolnicę lekko oprószoną mąką. Podziel je na dwie części. Pierwszą część rozwałkuj na prostokąt o grubości ok. 3-4 mm (ok. 30x40 cm). Nie powinien być szerszy niż papier do pieczenia, z którego korzystasz.

Wyłóż na niego równomiernie połowę porcji masy makowej, zostawiając około 3 cm wolnego miejsca z każdej strony, a następnie zawiń tak, żeby łączenie ciasta znalazło się pod spodem makowca, zawiń jego końce pod spód.

Tak przygotowany makowiec ułóż na papierze do pieczenia i ciasno zawiń dwukrotnie w papier. W podobny sposób postępuj z drugą częścią ciasta.

4 Pieczenie:

Oba makowce ułóż na jednej blasze i odstaw na ok. 30 minut do wyrośnięcia. W międzyczasie nagrzej piekarnik do temp. 180°C. Kiedy czas wyrastania minie, wstaw makowce do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 35 - 40 min.

5 Dekorowanie:

Upieczone makowce wyjmij z piekarnika i ostudź. Cukier puder wymieszaj dokładnie z gorącą wodą i polej nim jeszcze ciepłe makowce. Na koniec udekoruj skórką pomarańczową.

Z podanych składników można przygotować dwa makowce.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Przepis na masę makową z maku do samodzielnego zmielenia:
350 g maku
100 g orzechów włoskich
100 g migdałów
80 g rodzynek
120 g cukru
2 łyżeczki Cukru z wanilią Bourbon Dr. Oetkera
80 g miodu
80 g miękkiego masła
4 białka
Szczypta soli
50 ml ciepłego mleka (opcjonalnie)

Sposób przygotowania:

Wsyp mak do miski i zalej wrzątkiem tak, aby woda była 1 cm wyżej, niż warstwa maku i odstaw do wystudzenia.

W międzyczasie posiekaj orzechy włoskie i migdały. Rodzynki zalej gorącą wodą i odstaw do namoczenia.

Wystudzony mak odsącz przez gazę (może też być lniana ścierka) i zmiel go dwa razy.

Do zmielonego maku dodaj cukier, cukier z wanilią, miód, miękkie masło, posiekane orzechy, migdały i rodzynki. Wszystko razem dokładnie wymieszaj, aby składniki równomiernie rozłożyły się w masie. Następnie ubij białka ze szczyptą soli na sztywną pianę i przełóż do masy makowej, delikatnie wmieszaj pianę do masy.

Jeśli masa okaże się za mało wilgotna możesz na koniec dodać ok. 50 ml ciepłego mleka i wymieszaj.

Zamiast Cukru z wanilią Bourbon możesz użyć zamiennie [Pasty waniliowej Intense](#), [Ekstraktu naturalnego z wanilii Bourbon Dr. Oetkera](#) w proporcji 2-4 łyżeczki na 250 g mąki lub 500 g masy lub ziarenek z 1 [Laski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera](#).