



DROŻDŻÓWKI Z MAKIEM

Przepis na: 8-10 sztuk

Czas pieczenia: 20-25 minut

Temperatura pieczenia: 180 stopni

SKŁADANIKI

MASA MAKOWA

300-400 g mielonego maku

150 ml gorącego mleka

100 g roztopionego masła

3 łyżki płynnego miodu

garść rodzynek

garść posiekanych orzechów

kilka kropli olejku migdałowego

CIASTO DROŻDŻOWE

500 g przesianej mąki tortowej

40 g świeżych drożdży

3 łyżki cukru

100 g roztopionego masła

2 jajka

szczypta soli

250 ml letniego mleka

LUKIER

3-4 łyżki cukru pudru

1 łyżka wody

1 garść migdałów

MASA MAKOWA

- Cały mak zmiel. Ja zawsze mielę w pobliskiej piekarni. Nie kupuj już pakowanego maku mielonego - to już nie jest ten smak!
- Zmielony mak zalej gorącym mlekiem i wymieszaj. Jeśli taką ilością mleka nie uda ci się go dobrze sparzyć to możesz jeszcze trochę dolać.
- Do maku wlej masło, miód, orzechy, rodzynki i olejek. Masę dobrze wymieszaj. Jeśli masa nadal nie będzie odpowiednio wilgotna to rozpuść jeszcze masła, możesz też dolać mleka. Ja wykańczam drożdżówki lukrem, dlatego mak nie musi być aż tak słodki, ale dozuj poziom słodczy wg. siebie. ;) Masę makową odstaw na czas przygotowania ciasta.

CIASTO

- Przygotuj zaczyn. Drożdże rozpuść w letnim mleku (wykorzystaj naczynie o poj. około 500 ml). Dodaj łyżkę cukru i łyżkę mąki - wymieszaj i odstaw zaczyn na ok. 5-10 min do wyrośnięcia.
- Do misy miksera przesiej mąkę. Dodaj sól, cukier, jajka, wlej zaczyn i wyrabiaj ok. minuty ciasto a następnie wlej rozpuszczone masło i wyrabiaj do uzyskania gładkiego ciasta. Ciasto jest dosyć luźne, ale właśnie dlatego po upieczeniu drożdżówki są tak puszyste. :)
- Wyrobite ciasto przełóż do naczynia oprószonego mąką, przykryj ściereczką lub folią spożywczą i odstaw do ponownego wyrośnięcia.
- Wyrośnięte ciasto rozwałkuj na prostokąt. Jeśli ciasto będzie się kleić to możesz trochę posypać mąką. Wyłóż masę makową i zawiń ciasto jak na roladę. Ostрым nożem podziel ciasto na 8-10 części.
- Trzonek łyżki drewniane oprósz mąką i mocno dociśnij przez środek ciasta.
- Drożdżówki układaj na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, przykryj je ponownie ściereczką i odstaw na ok. 10 min. do ponownego wyrośnięcia.
- Drożdżówki posmaruj rozbełtanym jajkiem i wstaw do nagrzanego piekarnika. Ja piekłam na dwóch poziomach - jeśli podzielisz ciasto na 8 części to drożdżówki wyjdą spore! 😊
- Do cukru pudru wlej niewielką ilość wody. Możesz przygotować lukier na bazie soku z cytryny, ale wg. mnie te drożdżówki się "gryzą" z kwaśnym smakiem (zdążyłam się przekonać o tym w zeszłą sobotę;)).
- Drożdżówki polej lukrem, posyp płatkami migdałowymi. Możesz również posypać skórką pomarańczową.

RADA: Mak szybko robi się gorzki. Jeśli nie zużyjesz w całości mielonego maku to go zamroź.

Zanim zrobisz masę makową spróbuj czy mak nie jest gorzki - gorzkiego maku nie uratuje nawet najlepsze ciasto drożdżowe!

Nie używaj gotowej masy makowej - jest to może opcja wygodniejsza i mniej pracochłonna ale prócz maku znajdziesz w puszcze różne cuda, których tam być nie powinno - oleje nieznanego pochodzenia dziwne aromaty, olejki... Kup mak, zmiel w piekarni/cukierni, poświęć ok. 10 minut i ciesz się wspaniałym smakiem domowej masy makowej.

www.slodkitemat.com.pl

