

# NajPečenie



## Kysnutý makový koláč

Závinom plným maku a višní potešíte nielen oko ale aj žalúdok...

### Potrebuje:

#### mlieko

<b>80 g</b>	Palmarín
<b>13 g</b>	droždie
<b>250 g</b>	múka hladká špeciál
<b>25 g</b>	cukor kryštálový
<b>80 g</b>	cukor práškový
<b>150 g</b>	višne vykôstkované kompótové
<b>150 g</b>	mak mletý
<b>20 g</b>	mandľové lupienky
<b>50 ml</b>	mlieko
<b>3 ks</b>	vajcia
<b>1 ks</b>	citrón
	škorica mletá
	sol'
<b>125 ml</b>	mlieko

### Postup:

Malú časť mlieka zohrejeme tak, aby nemala teplotu viac ako 30 °C, pridáme trošku cukru a droždie, prípadne poprášime múkou. Tento kvások necháme 10 - 15 minút vykysnúť.

Do misky si pripravíme zvyšnú múku, 125 g mlieka, Palmarín, kryštálový cukor, štipku soli, 2 žltka a po vykysnutí kvások s nimi premiešame. Vypracujeme hladké nelepisivé cesto, ktoré prikryjeme utierkou a necháme vykysnúť. Počas kysnutia ho 2 - 3 krát premiesime, aby tak spevnelo a bolo pružné.

Po vykysnutí tvarujeme bochník, rozval'káme ho na mûkou posypanej doske do oválneho tvaru.

Zomletý mak premiešame s citrónovou kôrou, škoricou a práškovým cukrom a rozložíme na vyval'kané cesto. Navrch pokladáme vykôstkované višne, pokropíme mliekom, stočíme do tvaru koláča a potrieme

# NajPečenie

rozšľahaným vajíčkom.

Celkový čas prípravy:	<b>20 min.</b>
Čas pečenia:	<b>15 - 20 min.</b>
Teplota pečenia:	<b>160 °C</b>
Náročnosť prípravy:	<b>ťažšie</b>
Počet porcií:	-

Závin uložíme na Cerou vymastený plech, necháme podkysnúť, pred pečením popicháme vidličkou a pečieme pri teplote 180 - 200 °C približne 10 - 15 minút.

Po upečení posypeme práškovým cukrom.