NajPečenie



Kysnutý makový koláč

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

Potrebujete:

mlieko

80 g	Palmarín
13 g	droždie
250 g	múka hladká špeciál
25 g	cukor kryštálový
80 g	cukor práškový
150 g	višne vykôstkované kompótové
150 g	mak mletý
20 g	mandľové lupienky
50 ml	mlieko
3 ks	vajcia
1 ks	citrón
	škorica mletá
	soľ
125 ml	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, Palmarin, kryštálový cukor, štipku soli, 2 žĺtka a po vykysnutí kvások s nimi premiešame. Vypracujeme hladké nelepivé cesto, ktoré prikryjeme utierkou a necháme vykysnúť. Počas kysnutia ho 2 - 3 krát premiesime, aby tak spevnelo a bolo pružné.

Po vykysnutí tvarujeme bochník, rozvaľkáme ho na múkou posypanej doske do oválneho tvaru.

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

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

rozšľahaným vajíčkom.

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**15 - 20 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
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.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.