

NajPečenie



Kysnutý makový koláč

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

Potrebuje:

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
	škoricica mletá
	sol'
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, Palmarín, kryštálový cukor, štipku soli, 2 žltka 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, rozval'káme ho na múkou 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

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

rozšľahaným vajíčkom.

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.