

drożdżowiec makowy



TETIANA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	500 g
masło	1 kostka
jajko	2 sztuki
mleko	200 ml
cukier	4 łyżki
sól	
masa makowa	1 puszka
drożdże suche	1 paczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę wymieszaj z drożdżami, dodaj ciepłe mleko, jajka, cukier i sól. Wyrabiaj ok. 15 minut. Masło stop. Dodaj do ciasta, wyrabiaj jeszcze 5 minut, następnie odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto cienko rozwałkuj. Na ciasto wyłóż masę makową. Następnie delikatnie zroluj. Wyłóż do prostokątnej szerokiej bakaliówki. Piecz 50 minut w temperaturze 180C.