

Drożdżowa plecionka z makiem



ANEMON



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna typ 650	600 gram
drożdże świeże	22 gramy
mleko	3/4 szklanki
masło	180 gram
cukier	100 gram
jajko	3 sztuki
sól	1 szczypta
mak	400 gram
miód	3 łyżki
masło	100 gram
rodzynki	100 gram
orzechy posiekane	100 gram
jajko	3 sztuki
ekstrakt z wanilii	2 łyżeczki
żółtko jajek	1 sztuka
śmietana	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 CIASTO: mleko lekko podgrzewam. Drożdże mieszam z łyżeczką cukru, dodaję 2 łyżki letniego mleka i 2 łyżki mąki, mieszam i odstawiam do wyrośnięcia.
Do pozostałego mleka dodaję masło i cukier, mieszając podgrzewam, aż cukier i masło się rozpuszczą.
Mąkę przesiewam do miski, dodaję gotowy rozczyn, wlewam mleko z roztopionym masłem i cukrem, dodaję szczyptę soli, jajka i cały czas miksuję końcówkami do ciasta drożdżowego.
Wyrobite ciasto jest dość rzadkie i klejące, ale nie dodaję do niego więcej mąki tylko lekko oprószam, przykrywam folią spożywczą i odstawiam do lodówki na całą noc. Po wyrastaniu w lodówce ciasto będzie sprężyste i nie będzie się kleiło do rąk.
- KROK 2 NADZIENIE: wypłukany w ciepłej wodzie mak, zalewam wrzącą wodą i trzymam na najmniejszym palniku około 30 minut. Następnie mielę dwukrotnie w maszynce do mielenia mięsa przy użyciu najdrobniejszego sitka.
W rondlu z grubym dnem roztopiam masło z miodem, dodaję bakalie i podgrzewam jeszcze przez moment. Dodaję zmielony mak, dokładnie mieszam i odstawiam do przestygnięcia.
Żółtka przez chwilę ubijam mikserem, następnie dodaję wystudzoną masę makową i jeszcze raz wszystko mieszam. Białka ubijam na sztywną pianę i delikatnie łączę z masą makową.
WYKONANIE: wydłużam ciasto z lodówki i zostawiam je na około pół godziny w temperaturze pokojowej, aby się ogrzało. Następnie przekładam ciasto na blat obsypany mąką, przez chwilę wyrabiam ręcznie i dzielę na trzy części. Każdą z nich rozwałkowuję na prostokąt o wymiarach 25x35cm. Na środku wzdłuż każdego prostokąta układam 1/3 nadzienia.
- KROK 3 Pozostałe po bokach ciasto nacinam, co 3 cm.
- KROK 4 Powstałe paski zakładam na przemian niczym warkocz i delikatnie sklejam.
- KROK 5 Plecionki przenoszę na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i odstawiam do podrośnięcia na około 45 minut. Następnie smaruję żółtkiem roztrzepanym ze śmietanką i wstawiam do nagrzanego do 180°C piekarnika i piekę 25 minut.
- KROK 6 Upieczone ciasto studzę na kratce kuchennej.