

Strucla bakaliowa



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	150 ml
masło	75 g
mąka pszenna	320 g
cukier	50 g
cukier waniliowy	1 łyżeczka
szczypta soli	
soczysta pomarańcza	
rodzynki	100 g
suszone figi	250 g
orzechy laskowe	100 g
miód płynny	2-3 łyżki
cynamon	1 łyżka
cukier puder	1/2 szklanki
mleko ciepłe	2 łyżki
sok z cytryny	1/2 łyżeczki
rum	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Make przesiac i połączyć z solą, cukrami i drożdżami, dobrze wymieszać. Pomarańcze obrać i wycisnąć z niej sok (owoc musi być soczysty). Rodzynki przeplukac w letniej wodzie, a następnie zalac sokiem z pomarańczy, odstawić na ok. godzinę (zostawiłam na noc w lodówce). Figi pokroic w drobna kosteczke, odrzucając korzonki, orzechy posiekac. Rodzynek nie musimy odsączać z soku, łączymy je z figami i orzechami, dodajemy rum oraz miód i dobrze mieszamy. Mnie wystarczyły 2 łyżki miodu, w razie gdyby pomarańcza była kwasna, można dodać więcej miodu. Masło rozpuścić w podgrzanym mleku, połączyć z pozostałymi składnikami, dobrze wyrobic, tak aby ciasto odstawało od reki, przykryć czysta ściereka i odstawić w ciepłe miejsce na około godzinę. Nie musiałam dodawać więcej maki, ale w razie, gdyby ciasto wyszło zbyt klejące, dodać niewielką ilość maki. A gdy wyjedzie za suche, dodać odrobine mleka. Ciasto rozwałkować na prostokąt o grubości ok. 4 mm, posypać cynamonem, nałożyć bakaliowy farsz i zwijać ciasto w rulon, zaczynając od krótszego boku. Koniec zlepic, przełożyć strucle do formy keksowej, wyłożonej papierem lub folią do pieczenia i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec ok. 40 minut w 190 stopniach. Najlepiej jest przykryć wierzch strucli pergaminem, w połowie pieczenia, aby się nie spiekł. Wyjąć strucle z folią z piekarnika, odstawić w chłodne miejsce, po ostygnięciu zdjąć folię, w której piekło się ciasto. Teraz można polukrować wierzch ciasta i odczekać aż zastygnie.