

Wyjątkowe okazje: Strudel makowy.*.



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	do ciast drożdżowych 1 kg
masło	90 g
drożdże	15 g
żółtko jajek	5 sztuk
cukier	drobny 120 g
mleko	250 ml
masa makowa	1 puszka
Gałka muskatołowa mielona Prymat	5 g
Goździki całe Prymat	5 g
Cukier z cynamonem do ciast i deserów Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko podgrzać z drożdżami i cukrem. Zasypać $\frac{1}{4}$ ilości mąki i delikatnie zamieszać. Powtarzać czynność parokrotnie, aż ciasto wyrośnie. Gdy ciasto zacznie pęcznieć dodać kolejno żółtka, miękkie masło i pozostałą część mąki. Wyrobić ciasto do momentu, aż będzie odchodzić od ręki i będzie zbite. Odstawić w ciepłe miejsce.

Masę makową wymieszać z cukrem z cynamonem, gałką muskatołową i zmielonymi lub utartymi w morderzu goździkami.

Ciasto rozwałkować na dwa placki, na środek każdego wyłożyć i rozsmarować masę makową. Placki zrolować i przełożyć na blachę do pieczenia. Gotowe strudle piec przez 50 minut w temperaturze 180 stopni. Gdy ostygną można, wedle uznania, połączyć je lukrem i posypać obficie skórka pomarańczową.