

## Bułki z makiem

### Składniki na zaczyn:

40 g drożdży świeżych

180 ml ciepłego mleka (około  $\frac{3}{4}$  szklanki)

1 łyżeczka cukru

2 łyżki mąki pszennej tortowej (typ 450)



### Składniki na bułki:

400 g mąki pszennej tortowej (typ 450)

2 żółtka jaj

80 g margaryny lub masła

110 g cukru (około 0,5 szklanki)

Szczypta soli

### Składniki masę makową:

200 g maku

110 g cukru (około 0,5 szklanki)

80 g margaryny lub masła

2 białka jaj

1 łyżka miodu

70 g rodzynek

30 g orzechów włoskich

Olejek lub aromat migdałowy

Można użyć gotowej masy makowej z puszki o wadze 850 g

### Składniki na lukier:

3-4 łyżki przegotowanej wody

Okolo 10 łyżek cukru pudru

### **Wykonanie:**

W pierwszej kolejności robimy zaczyn. Do miski kruszymy drożdże i zalewamy 180 ml ciepłego mleka. Następnie dodajemy dwie łyżki mąki pszennej oraz łyżeczkę cukru i wszystko dokładnie mieszamy, aż do rozpuszczenia się drożdży. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na 15 min, żeby drożdże zaczęły pracować. Jeżeli nie mamy ciepłego miejsca w domu, nagrzewamy piekarnik do 30-35°C i tam wkładamy zaczyn na 15 min.

Po 15 min, kiedy zaczyn ładnie już pracuje, dodajemy około 400 g mąki pszennej, żółtka jaj, cukier, roztopioną i ostudzoną margarynę oraz szczyptę soli. Wszystko mieszamy łyżką. Możemy lekko zagnieść w misce dłońmi. Następnie ciasto przetrzucamy na stolnicę i wyrabiamy około 15 - 20 min. W razie, gdy będzie za mocno się kleić do stolnicy i rąk podsypujemy mąką i dalej wyrabiamy. Po dłuższym wyrabianiu, z ciasta będzie się uwalniał gluten. Dzięki temu ciasto będzie się robiło bardziej elastyczne i coraz mniej klejące. Wyrabiamy je około 20 min. Wyrobienie ciasta możemy zostawić robotowi, jeżeli ktoś ma. Na koniec formujemy kulę i ponownie wkładamy ciasto do miski, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 1 - 1,5 godz.

Mak parzymy i mielimy dwukrotnie. Następnie na patelni podsmażamy go z margaryną, cukrem, miodem, bakaliami. Na koniec dodajemy olejek migdałowy. Gdy masa ostygnie dodajemy pianę, ubitą z białek i wszystko mieszamy do połączenia się piany z makiem.

Gdy ciasto urosło (czyli po około 1-1,5 godz.) jeszcze raz musimy wyrobić je przez kilka minut, żeby pozbyć się gazów. Ciasto rozwałkowujemy na placek o wielkości około 30-50 cm. Wierzch ciasta smarujemy białkiem jaj i rozkładamy masę makową po całej powierzchni równomiernie. Ciasto zwijamy w rulon, od strony dłuższego boku. Kroimy w plastry, około 4 cm. Kładziemy na blaszkę w dużych odległościach i po środku każdego ciasto naciskamy tępym narzędziem np. rączką łyżki drewnianej lub łopatką drewnianą, tak żeby po bokach wyszło ciasto i mak.

Foremkę przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 15-30 min, by podwoiło swoją objętość. Następnie wierzch bułeczek smarujemy rozbełtanym jajkiem. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika (grzałki góra i dół). Pieczemy w temperaturze 190°C przez około 15 min. Po upieczeniu studzimy na kratce. Czynność powtarzamy do wyczerpania ciasta. Z przepisu wychodzi około 12 bułeczek.

Po wystudzeniu bułek polewamy je lukrem. Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

