

Makowiec na cieście kruchym

Składniki na ciasto kruche:

- 400 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 250 g margaryny lub masła
- 150 g cukru
- 4 żółtka jaj
- 1 łyżka śmietany 18%
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia



Składniki na masę makową:

- 500 g maku
- 1 l mleka
- 130 g masła
- 6 jajek
- 250 g cukru
- 80 g mąki pszennej tortowej
- 4 łyżki miodu
- 2 łyżki kakao
- 240 g bakalii

Dodatkowo:

- Cukier puder do posypania

Wykonanie:

Ciasto kruche – w misce łączymy ze sobą wszystkie składniki na ciasto. Mieszymy, aż wstępnie się połączą. Możemy to zrobić siekając je nożem lub mikserem. Następnie, już dłońmi, zagniatamy ciasto i formujemy walek. Zawijamy go w folię spożywczą i wkładamy do zamrażalnika, na około 30 min. Ciasto możemy zrobić dzień wcześniej, wtedy przechowujemy w lodówce.

Masa makowa – gotujemy mleko i zalewamy nim mak. Stawiamy garnek na gazie i gotujemy mak w mleku około 3 min. Następnie wyłączamy gaz i zostawiamy mak na trzy godziny, żeby napęczniał. Po tym czasie odcedzamy go albo na sicie, albo przez bawełnianą ściereczkę. My używaliśmy maku mielonego. Jeżeli ktoś z Państwa będzie pracował na maku niemielonym musi go najpierw ugotować w mleku, zostawić do napęcznienia i odcedzić (czyli jak u nas), ale dodatkowo trzeba taki mak trzykrotnie zmielić, przed kontynuacją robienia ciasta.

W misce ucieramy żółtka, aż podwoją objętość. Wtedy dodajemy cukier i ucieramy do momentu, kiedy zmienia kolor na jaśniejszy. Teraz porcjami dodajemy wystudzony i odciśnięty mak. Kolejno dodajemy miód, mąkę, kakao, bakalie i rozpuszczone, zimne masło (lub margarynę), po każdym składniku dobrze mieszamy.

W oddzielnej misce ubijamy białka, ze szczyptą soli na sztywną pianę. Porcjami dodajemy do masy makowej i delikatnie, ale dokładnie mieszamy.

Składamy ciasto - Po 30 min ciasto wyjmujemy z lodówki i dzielimy na trzy części. U mnie wyszło po około 300 g. Tortownicę o średnicy 25 cm sam spód wykładamy papierem do pieczenia. Następnie na to wykładamy 1 z trzech części ciasta kruchego. Można rozwałkować na stolnicy i przełożyć do blaszki lub wkładając ciasto do blaszki dłońmi ugniatamy tak, żeby powstał placek. Następnie, np. szklanką oprószoną mąką, wałkujemy ciasto i w ten sposób wyjdzie nam równa powierzchnia. Bierzymy dugą część ciasta i tak jak wcześniej możemy rozwałkować lub palcami rozprowadzić po kawałku ciasto na bokach foremki. Do tak przygotowanej blaszki z ciastem wykładamy wcześniej przyszykowaną masę makową, wierzch ładnie równając. Trzecią część ciasta rozwałkowujemy na stolnicy, oprószonej mąką i wycinamy paseczki o szerokości około 2 cm, które układamy na masie makowej w odległości około 2 cm od siebie, tworząc kratkę.

Tortownicę wkładamy do piekarnika nagrzanego do **180°C** (grzałki góra, dół) i pieczemy przez około **45-50 min**. W razie, gdyby ciasto kruche z góry zrobiło się za wcześnie brązowe, przykrywamy blaszkę folią aluminiową.

Po upieczeniu ciasto wyciągamy z piekarnika i studzimy. Następnie odcinamy ciasto od rantów foremki i ściągamy brzegi foremki.

Ciasto obsypujemy cukrem pudrem. Możemy też makowiec połączyć lukrem.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

