

Kysnutý makový závin



Suroviny:

1 bielok na potretie

Kvasok :

200 ml tepla voda

10 PL olej

3 veľke PL cukor

2 kopcovite CL susene drozdie

Na cesto :

500 g + 1 kopcovita PL hladka muka
kvasok

100 g roztopene maslo

2 zltka

zlta struhana kora z 1 citróna

Na makovu plnku :

250 g mlety mak

130 ml mlieko

5 veľkych PL cukor

50 g maslo

Postup

Uvarime si makovu plnku.

Mlieko , cukor a maslo dame zvarit a vsypeme mak. Vsetko dobre premiesame. Ja som mala plnku hustu tak akurat, ak si myslite, ze je riedka, tak pridajte po lyzickach mlety mak, ak si myslite, ze je husta, pridajte po lyziciach mlieko. Plnku odstavime.

Pripravime si kvasok.

To je velmi jednoduchá časť pečenia....do teplej vody zamiesame susene drozdie, cukor a olej. Vsetko premiesame a nechame postat 10 minut.

Do skyprenej muky vklepeme dve zltka, pridame roztopene maslo, citrónovu koru a vlejeme kvasok.

Ja pouzivam na vymiesenie a vykysnutie pekaren. Prikryjeme ho a dame vykysnut na teplé miesto. Kysnut nechame aspon hodinu.

Cesto po vykysnutí rozdelime na dve časti.

Rozvalkame do oblznika na tenko...tak na 3 mm, ako keď pečiete linecke.

Cesto potrieme makovou plnkou. Boky zahneme na centimeter do vnútra a zrolujeme do závinu.

Ruru zapneme na 250 stupnov.

Nechame podkysnut 30 minut.

Bielok rozšľahame s troškou vody a dôkladne ponatierame obidva závinu.

Vlozíme do vyhriatej rúry a teplotu znížime na 180 stupnov.

Pecieme 30 až 40 minut, strážte si to podľa svojej rúry.

Nechame vychladnúť a krajame.