Strucla makowa



Strucla z makiem to niemalże wizytówka Świąt Bożego Narodzenia. Aromatyczna, przepyszna, bardzo długo zachowuje świeżość, nawet na czwarty dzień jest wilgotna i mięciutka. Wbrew pozorom nie jest to też trudne ciasto do wykonania, zwłaszcza, jeśli użyjecie gotowej mieszanki makowej. Polecam tę firmy Bakalland – jest doskonale przygotowana, z czarnym makiem, słodka i idealnie nada się do naszej strucli. Z podanych proporcji otrzymacie dwie strucle.

Składniki na ciasto:

- 500g mąki pszennej (typ 450)
- 125g białego cukru
- 70g masła (prawdziwego, minimum 82%)
- cukier wanilinowy (16g)
- 2 żółtka

- 250ml letniego mleka
- 25g świeżych drożdży

Masa:

- masa makowa firmy Bakalland – 850g

Góra strucli:

- 3/4 szklanki cukru pudru
- woda
- skórka pomarańczowa

Wykonanie:

1. Drożdże rozcieramy z trzema łyżeczkami cukru i zalewamy trzema łyżkami ciepłego mleka. Mieszamy i odstawiamy do wyrośnięcia na około 40 minut.

2. Połowę szklanki mąki wsypujemy do miski, zalewamy połową szklanki wrzącego mleka i mieszamy. Gdy przestygnie, dodajemy wyrośnięty rozczyn z drożdży, mieszamy razem i ponownie odstawiamy do wyrośnięcia na około 40 minut.

3. Żółtka ucieramy mikserem z cukrem i z cukrem wanilinowym. Masło roztapiamy i odstawiamy do ostygnięcia. Gdy ciasto podrośnie, dodajemy do niego resztę mleka, utarte żółtka i resztę mąki. Wyrabiamy mikserem wyposażonym w haki do ciasta drożdżowego. Ciasto z powodzeniem wyrobimy również rękami. Dobrze wyrobione drożdżowe będzie odchodziło bez problemu od haków lub od rąk. Wówczas wlewamy do miski masło i wyrabiamy tak długo, aż ciasto wypije cały tłuszcz. Przykrywamy wtedy wszystko ściereczką i odstawiamy na godzinę do wyrośnięcia.

4. Po tym, jak ciasto wyrośnie, rozwałkowujemy je na dwa placki (o kształcie prostokąta i długości naszej blaszki). Każdy z nich smarujemy połowa masy makowej i zwijamy. Podwijamy końce pod spód, a całą strucle luźno owijamy papierem do pieczenia, by ciasto piekąc się, nie "rozlało" się na boki. Papier również podwijamy pod spód. Obie strucle kładziemy na blasze dodatkowo wyłożonej papierem do pieczenia i odstawiamy na 20 minut do wyrośnięcia.

5. Pieczemy w temperaturze 180-200 stopni Celsjusza przez 45 minut.

6. Wyjmujemy strucle z piekarnika i odstawiamy. Papier zdejmujemy dopiero po tym, jak ciasto całkowicie wystygnie.

7. Z cukru pudru i odrobiny wody przygotowujemy lukier. Masa powinna być gęsta i lejąca. Lukrujemy strucle według uznania i posypujemy skórką pomarańczową.