

Strucla z makiem



Tradycyjnie, w święta Bożego Narodzenia, w moim domu musi pachnieć struclą makową. To taki mój niepisany zwyczaj, odkąd wyprowadziłam się z domu rodzinnego.

Składniki na ciasto:

- 0,5 kg mąki pszennej
- 125 g cukru
- 75 g Kasi (lub masła)
- cukier wanilinowy
- 2 żółtka
- 250 ml mleka
- 25 g świeżych drożdży
- masa makowa

Na lukier:

- pół szklanki cukru pudru
- woda

Dodatkowo:

- papier do pieczenia

Wykonanie:

1. Drożdże rozcieramy z kilkoma łyżeczkami cukru i zalewamy trzema łyżkami ciepłego mleka. Odstawiamy do wyrośnięcia.
2. Połowę szklanki mąki zalewamy połową szklanki wrzącego mleka i mieszamy. Gdy przestygnie, dodajemy wyrośnięty rozczyń z drożdży i ponownie odstawiamy do wyrośnięcia.
3. Żółtka ucieramy z cukrem i z cukrem wanilinowym. Kasię topimy. Gdy ciasto podrośnie, a Kasia przestygnie, łączymy: ciasto, resztę mleka, utarte żółtka i resztę mąki. Wyrabiamy. Gdy będzie odchodzić od rąk, dodajemy Kasię i wyrabiamy dopóty, dopóki ciasto nie wypije całego tłuszczu.
4. Gdy ciasto podwoi objętość, rozwałkowujemy je na dwa placki. Smarujemy każdy masą makową i zwijamy. Podwijamy końce pod spód. Kładziemy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i odstawiamy na 20 minut do wyrośnięcia.
5. Pieczemy w temperaturze 180-200 stopni Celsjusza przez 45 minut. Jeszcze ciepłe lukrujemy gęstym lukrem.