

Makowiec

Toplam 165 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 35 dk 10 kişilik Orta ~292 kcal Açılış 2/10

Makowiec, haşhaş ezmeli rulo kek yapısıdır. Özellikle bayram dönemlerinde hazırlanan Polonya mutfağının en klasik çörek tatlılarındandır.

Malzemeler

- 3.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta
- 250 gr Haşhaş ezmesi
- 100 gr Toz şeker

Yapılı

1. Mayalı hamuru yoğurup 30 dakika mayalandırın.
2. Haşhaşlı çiyi ince tabaka halinde hamura yayın.
3. Hamuru silindire rulo yapın iç boşluk kalmasın.
4. Ruloyu tepside 20 dakika ikinci kez dinlendirin.
5. Makowieci 185°C fırında 35 dakika pişirin.
6. Dilimlemeden önce 30 dakika soğutun, iç katman dağılmasın.

PÜF NOKTASI

Haşhaşlı çiyi soğuk kullanmak rulonun pişerken hamuru yırtmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip çay ya da kahve yanında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta