

Маковий струдель

Домашній аромат макового струдля, гарний настрій і приємна компанія, та й ваша самотність у цю зимову пору з такою смачною випічкою не буде такою буденно сірою, вона заграє новими фарбами і відкриє нові можливості.

Маковий струдель традиційно випікають у східній Німеччині на новорічні та різдвяні свята. Ви також приготуйте цей десерт до святкового столу. Адже він смакує як дорослим, так і дітям.

Для тіста:

- 250 г борошна
- 1 дрібка солі
- 75 мл теплої води
- 50 мл олії

Для макової начинки:

- 300 г меленого маку
- 300 мл кип'ячого молока
- 75 г цукру
- 2-3 столові ложки меду
- 1 яйце
- 1 столова ложка посічених цукатів з лимону
- 1 столова ложка посічених цукатів з апельсину
- 100 г родзинок
- 50 мл рому
- 250 г тертого яблука

Для змащення:

50 г розтопленого вершкового масла

Для приготування тіста:

Просіяти борошно у миску, додати сіль, воду й олію. Замісити тісто та

вимішувати його до еластичності 10 хв. Кулю з тіста покласти на невеликий шмат пергаменту та помістити у теплу каструльку (можна попередньо закип'ятити в ній воду та вилити). Накрити каструльку кришкою та залишити тісто на 30 хв.

Для приготування начинки:

Намочити промиті родзинки у ромі.

Сухий змелений мак залити киплячим молоком та перемішати. Залишити щоб мак увібрав в себе молоко та став м'яким. Коли мак охолоне додати цукор, мед, яйце, цукати, родзинки. Почистити та потерти на грубій тертці яблука та перемішати усе з маковою начинкою.

На невеликій скатерці розкочати тісто спочатку скалкою, а потім намагатися розтягнути його руками як найтонше розміром 50х40 см.

Це тісто доволі туге і його важко розтягувати, але результат його смаку буде неперевершеним і для цього струделя воно ідеально підходить. У випадку якщо б розірвалося можна буде заліпити.

Викласти начинку на тісто одним валиком або розкласти начинку по усьому тісті лише залишити порожніми краї тіста. За допомоги рушника, піднімаючи його від початку тіста та начинки, загорнути тісто рулетом. Заліпити боки тіста та підгорнути їх до низу.

Перекласти струдель на змащене розтопленим вершковим маслом велике деко й змастити верх струделя залишеним маслом.

Випікати 50 хв при температурі 200 С. Охолоджений струдель посипати цукром-пудрою. Подавати зі збитими вершками.











