

Маківник

Ця духмяно-рум'яна та смачна домашня здоба наповнить ваш дім святковим різдвяним настроєм.

За основу взято рецепт з книги Дарії Цвек, відомої галицької господині, проте, він наповнений уже європейським присмаком. Готується легко, швидко і результат виходить неочікувано смачний.

Маківник, або завиванець з маку, або рулет з маком — це випічка на основі дріжджового тіста з маковою начинкою.

Маківник поширений у Центральній та Східній Європі. Часто його випікають на Різдво та Великдень. Вважається традиційною стравою у різних кухнях, таких як австрійській, боснійській, хорватській, чеській, данській, угорській, латвійській, литовській, польській, російській, сербській, словацькій, румунській і, звісно, українській.

Тісто:

- 1 кг борошна
- 500 мл молока
- 4 жовтки
- 50 г свіжих дріжджів
- 100 г вершкового масла
- 200 г цукру
- 1/2 чайної ложки солі
- ванілін, цедра одного лимону

Начинка:

- 800 г маку
- 250 г цукру
- 2 білки
- 10 г свіжих дріжджів
- 2 столові ложки манної крупи
- 2 столові ложки трояндового варення

- 2 столових ложок цукатів
- 100 г родзинок
- 50 г рому

Для змащення:

- 50 г вершкового масла
- 1 яйце

Для посипання:

- цукрова пудра

Родзинки промити та замочити у ромі.

Дріжджі розчинити у теплом молоці зі столовою ложкою цукру. Коли розчина почне бродити, влити її в посуд з просіяним борошном. Додати збиті з цукром жовтки, розтоплене тепле масло, ванілін, посолити та замісити пухке тісто. Накрити й поставити в тепле місце, щоб підійшло упродовж години.

Тим часом приготувати начинку: мак промити, довести до закипання. Проварити декілька хвилин та відкинути на кухонний рушник щоб стекла вода. Змолоти його в блендері чи пропустити два рази через м'ясорубку з дрібним ситом, або розтерти у глиняній макітрі.

Додати цукор з ваніліном, подрібнені дріжджі, білки, манну крупу, варення та родзинки й все добре перемішати. Начинку поділити на чотири частини.

Тісто що вибродило й помітно піднялося поділити на чотири частини, тонко розкачати, змастити теплим маслом, на кожну частину покласти начинку та скрутити рулетом. Покласти на змащене маслом деко чи застелене пергаментом та поставити, щоб маківники підійшли упродовж години.

Тоді змастити маківники розбитими яйцем та випікати у попередньо нагрітій духовці 210—220 С, 45 хв. Спечені завиванці, ще гарячими, посипати цукровою пудрою з ваніліном, або залишити без нічого чи ще перед випіканням посипати дрібною насіння маку.

















