Маковий пиріг – “Mohnkuchen”

Mohnkuchen – німецький пиріг з маковою начинкою, пісочним тістом та хрусткими крихтами.

Макові торти, пироги, рулети є традиційною частиною регіональних кухонь багатьох країн Центральної та Східної Європи: польської, української, чеської, австрійської та німецької кухні.

Дуже знаменита німецька макова здоба походить з Тюрингії й Саксонії. Цей пиріг, залежно від регіону, готують з дріжджового або пісочного тіста.

Особливістю пирога є спосіб приготування начинки. Багато господинь знають, якщо мак добре не вимочити в рідині він буде сухим та твердим.

У цьому рецепті пирога мак рекомендується розмолоти в кавомолці, тоді він чудово вбере в себе молоко та масло і в начинці набуде соковитого смаку. До того ж, мак добре засвоюється організмом, а це дуже важливо для здоров’я.

Для тіста:

- 250 г борошна
- 1 чайна ложка розпушувача для випічки
- 100 г цукру
- 1 пакетик ванільного цукру
- 1 яйце
- 150 г вершкового масла або маргарину

Для макової начинки:

- 1 літра молока
- 75 г цукру
- 100 г вершкового масла
- кілька капель мигдалевої есенції
- 150 г манної крупи
- 250 г сухого змеленого маку
- 50 г родзинок

- 100 мл сметани
- 3 яйця

Для крихт:

- 100 г вершкового масла
- 80 г цукру
- 150 г борошна

Щоб приготувати тісто, потрібно просіяти борошно та розпушувач у миску додати цукор і масло та розтерти руками. Додати ванільний цукор та яйце і замісити тісто.

Тісто прикрити плівкою та поставити у холодильник на 30 хв.

Тим часом приготувати начинку, у середній каструлі довести молоко до закипання, додати масло, цукор. У кипляче молоко поволі засипати манку увесь час помішуючи. Одразу додати змелений мак та варити 3 хв.

Додати промиті родзинки, мигдалеву есенцію й охолодити.

Для приготування крихт, помістити усі інгредієнти в миску та розтерти руками до сипучості.

Приготувати круглу форму для пирога діаметром 28 см з високими бортиками. Дно форми встелити пергаментом.

Нагріти духовку до 180 С.

Розкачати тісто на робочій поверхні підсипаній борошном. Перекласти його у форму та підправити краї тіста до висоти 3 см.

Збити у піну яйця і додати до охолодженої начинки, теж додати сметану. Макову начинку добре перемішати та викласти на тісто. Зверху рівномірно викласти крихти.

Маковий пиріг випікати 60 хв.

























