

ŚLIMACZKI DROŻDZOWE Z MAKIEM

Składniki:

- 1/2 kg mąki
- 1 szklanka mleka
- 40g świeżych drożdży
- 100g cukru
- 100g masła
- 1 jajko
- 2 żółtka (białka można wykorzystać do masy makowej)
- szczypta soli
- nadzienie: ok. 800g masy makowej



Sposób przygotowania:

Drożdże rozpuścić w letnim mleku. Dodać łyżeczkę cukru i tyle mąki, żeby rozczyń miał gęstość kwaśniej śmietany. Przykryć i zostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na ok. 20 minut. Następnie dodać resztę mąki, cukier, sól, jajko i żółtka oraz roztopione masło. Dokładnie wymieszać i zagnieść ciasto w razie potrzeby podsypując mąką. Przykryć i odstawić do ponownego wyrośnięcia na ok. 30 minut. Ciasto wyjąć i podzielić na dwie części. Pierwszą część rozwałkować na prostokąt. Posmarować 1/2 masy makowej i zwinąć jak roladę. Pokroić na 3-4cm plastry. Ułożyć je na blaszce, posmarować lekko ubitym jajkiem i piec w 180°C przez około 20 minut. Z drugą częścią ciasta postąpić tak samo.