

Маковый рулет

Ингредиенты

- Мука - 2 стакана
- Молоко - 2/3 стакана
- Сахар - 8 ст.л
- Дрожжи - сухие 1 ч.л
- Соль - 1/2 ч.л
- Яйцо - 1 шт
- Желтки - 1 шт
- Сливочное масло - 50 г
- Мак - 150 г
- Грецкие орехи - 1 стакан
- Манная крупа - 1 ст.л



Рейтинг блюда: 0/5

Процесс приготовления

1

В емкости необходимо смешать сахар, соль и сухие дрожжи, залить все это молоком (тёплым), добавить яйца (слегка взбитые) и растительное масло (растопленное). Затем нужно добавить 2/3 муки (просеянной) и начать вымешивать тесто постепенно подсыпая в него муку. Все продукты для теста должны быть примерно одинаковой температуры. После того, как тесто перестанет прилипать к рукам, его нужно поставить в теплое место на час-полтора, накрыть полотенцем. Тесто должно подняться в два раза.

2

Грецкие орехи мелко измельчить комбайном (почти в крошку).

3

Противень смазываем маслом, раскатать на нем наше тесто достаточно тонко - до толщины примерно в 5-7 мм.

4

Тесто покрываем слоем маковой начинки. Начинку готовим так: Мак заливаем в кастрюле водой и ставим на огонь. Варим на медленном огне около часа, в процессе добавляя немного сахара и манки (для вязкости, манку добавляем почти в конце). Далее следует слой ореховой крошки и сверху небольшое количество сахара (или мёда).

5

Сворачиваем рулет по широкому краю, выкладываем на застеленный бумагой (не фольгой!) противень. Затем смазываем рулет желтком и выпекаем 30 минут при температуре 190 градусов.



Приятного вам аппетита :)