

Vijenac od maka

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

Za tijesto:

1 Sweet chef instant kvasac
400 g glatkog brašna
80 g K Plus maslaca
50 g šećera
1 Sweet chef vanilin šećer
2 žumanjka
korica jednog limuna
200 ml K Plus mlijeka
Sol
Bjelanjak
Mak u zrnu

Za nadjev:

300 g Sweet chef mljevenog maka
150 g Sweet chef šećera u prahu
150 ml K Plus mlijeka
50 g K Plus maslaca
30 g K Plus bagremovog meda
korica 1 limuna
5 ml arome vanilije

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



U toplo mlijeko dodajte žlicu šećera pa aktivirajte kvasac. U posudu dodajte brašno, ostatak šećera, vanilin šećer, koricu limuna, sol, žumanjke (bjelanjke sačuvajte) i aktivirani kvasac. Mijesite ručnim mikserom dok ne dobijete podatno tijesto, oko 7 minuta. Kada je tijesto glatko počnite dodavati hladni maslac koji ste narezali na kockice, malo po malo. Kada je sav maslac umiješan oblikujte tijesto u kuglu i ostavite da se diže prekrivenom na toplom, oko 1 h i 30 minuta.

Zagrijavajte mlijeko i maslac u lončiću do vrenja pa ga prelijte preko mljevenog maka i šećera u prahu. Dobro promiješajte pa dodajte limunovu koricu, aromu vanilije i med.

Kada se tijesto diglo na pobrašnenoj površini ga razvaljajte u što pravilniji pravokutnik širine 70 i visine oko 30 cm. Na tijesto cijelom površinom nanesite tanki sloj rashlađenog nadjeva. Zarolajte u dugu, čvrstu štrucu. Tako pripremljenu makovnjaču oblikujte u krug na plehu za pečenje i ostavite ju da se diže prekrivena, pola sata. Premažite je bijelanjkom, pospite makom u zrnu i škarama dijagonalno zarezujte listiće te svaki izmaknite u suprotnu stranu. Stavite peći u pećnicu zagrijanu na 180°C i pecite 35 minuta.