



Drożdżówka z makiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Słodkie pieczywo, które zabierzesz ze sobą na drogę, do szkoły czy pracy. Słodka i dodająca energii drożdżówka z makiem to przepis, który koniecznie musisz wypróbować w swojej kuchni.

Osób: 12

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Do wysokiej miski przesiewamy mąkę oraz dodajemy drożdże. Następnie stopniowo wsypujemy pozostałe składniki i wyrabiamy jednolite ciasto. Oprószamy mąką i odstawiamy je w ciepłe miejsce do momentu, aż podwoi swoją objętość (1-2 godziny).

Krok 2

Rozgrzewamy piekarnik do 200 stopni C. Ciasto ponownie ugniatamy i cienko wałkujemy. Smarujemy wierzch gotowym nadzieniem makowym i zawijamy ciasto w roladę. Kroimy roladę na kawałki o grubości około 4 cm. Drożdżówki układamy na blasze wyłożonej pergaminem i odstawiamy jeszcze na kilka minut. Wierzch smarujemy roztrzepanym jajkiem.

Krok 3

Pieczemy 15 minut.

Składniki

- ½ kostki masła
- 1 szklanka tłustego mleka
- 12 g suchych drożdży
- szczypta soli
- 80 g brązowego cukru
- 500 g mąki tortowej

Dodatkowo:

- 250 g gotowego nadzienia makowego
- 1 jajko