

Koláč „maková růže“

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- hladká mouka 500 g
- droždí 30 g
- mléko 250 ml
- cukr krupice 150 g
- máslo 50 g
- mletý mák 250 g
- vlašské ořechy 100 g
- rozinky 50 g

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Připravíme kvásek z trochy mouky, droždí a trochy teplého mléka. Necháme asi 15 minut vzejít. Zbylou mouku smícháme s cukrem, uděláme důlek a vlijeme kvásek. Promícháme, přidáme zbylé mléko a rozpuštěné máslo a vymísíme hladké těsto. Přikryjeme čistou utěrkou a dáme na teplé místo hodinu vykynout.

Na náplň smícháme mletý mák s ořechy a rozinkami. Těsto ještě jednou prohněteme a rozválíme na velký plát. Pomažeme náplní a srolujeme do rolády. Nakrájíme na kousky široké 4 cm a vložíme do vymazané dortové formy těsně vedle sebe. Přikryjeme utěrkou a ještě 30 minut necháme kynout. Troubu předehřejeme na 200 °C a pečeme 40 minut. Necháme vychladnout ve formě.