Makový závin II.

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 12

- hladká mouka 350 g
- máslo 90 g
- cukr 40 g
- droždí 17 g
- mléko 270 ml
- vejce 1 ks
- sůl 1 špetka
- **náplň**
- horké mléko 1.5 dl
- mletý mák 200 g
- jahodový džem 1.2 sklenice
- drcené piškoty 1 lžíce

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

1. Ingredience na těsto dáme do pekárny a nechám vše vymíchat a nakynout, nebo vše připravíme ručně, postaru, tedy vypracujeme těsto (smícháme všechny suché ingredience a pak do nich zapracujeme ostatní), které necháme pod utěrkou nakynout
2. Na vále připravené těsto rozdělíme na dva díly, ty rozválím na obdélníky, potřeme makovou nádivkou (můžete plnit též tvarohem, jablíčkama, podle toho kdo co má rád) a zamotáme do tvaru

závinu
3. Před pečením potřeme obě nohavice rozšlehaným vajíčkem
4. Pečeme ve vyhřáté troubě při 175 °C cca 20-25 min, jak komu peče trouba, je lepší péct záviny zvolna, aby se propekly všechny vrstvy uvnitř závinu
5. Po upečení potřeme rozehřátým máslem a vychladlé nohavice závinu ještě pocukrujeme.

Příprava náplně:
Do asi 1,5 dcl horkého mléka nasypeme pomletý mák, cca 150-200 g, přidáme jahodový džem a zahustíme buď drcenými piškoty a nebo strouhaným perníkem, necháme vychladit.

Doporučení:
Toto těsto není moc sladké, takže nám vyhovuje, kdo má rád sladší, přidá si více cukru.