

Vláčný makový závin

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na potřetí**
- máslo rozpuštěné 1 ks
- **náplň**
- cukr krupice 1 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- skořicový cukr 1 ks
- mléko 1 ks
- mletý mák 1 ks
- **těsto**
- máslo 100 g
- sušené droždí 1 ks
- sůl 5 g
- mléko 250 ml
- cukr moučka 100 g
- polohrubá mouka 0.5 kg
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do mísy (nebo pekárny) dáme mléko, rozpuštěné vychladlé máslo, vejce, mouku, droždí, cukr a sůl.

Do pekárny v uvedeném pořadí. U pekárny nastavíme program hnětení těsta a necháme těsto udělat a vykynout. V míse zaděláváme těsto, až je krásně hladké a nelepí se na stěny mísy, potom těsto necháme vykynout.

Den předem si připravíme makovou náplň. Umeleme mák, svaříme s mlékem, vanilkovým cukrem a krupicovým cukrem. Necháme asi 1/4 hodiny vařit za stálého míchání a po odstavení z plotny vmícháme skořicový cukr.

Těsto rozdělíme na dva díly. Jeden díl rozválíme na plát a potřeme půlkou makové náplně. Přeložíme všechny kraje přes náplň a potom zavineme. Stejně u druhého dílu.

Makové záviný dáme na plech a necháme kynout cca 1/2 hodiny. Potom potřeme rozpuštěným máslem a pečeme v předem vyhřáté troubě na 180 °C, dokud záviný nemají světle hnědou barvu.