Makový závin

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- cukr 1 lžíce
- droždí 40 g
- polohrubá mouka 500 g
- sůl 1 špetka
- mléko 250 ml
- máslo nebo rostlinný tuk 200 g
- vejce 2 ks
- cukr moučka 120 g
- **náplň**
- med 1 lžíce
- cukr 100 g
- mléko 4 dl
- mletý mák 300 g
- **podle chuti**
- rum 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z vlažného mléka, rozdrobeného droždí, lžíce cukru a lžíce mouky umícháme kvásek a necháme ho kynout.

Mouku promícháme se špetkou soli, cukrem, vejci, vzešlým kváskem a nakonec vmícháme rozehřátý tuk. Vypracujeme hustší těsto, podle potřeby podsypeme moukou, vložíme ho do mísy a necháme na teple vykynout.

Mezitím si uvaříme mák (asi 15 minut) se všemi přísadami, nakonec vmícháme rum.

Vykynuté těsto vyválíme na pomoučeném vále na obdélník, potřeme je makovou náplní, svineme, položíme na pomaštěný plech a necháme kynout.

Po 20-ti minutách závin potřeme tukem nebo rozšlehaným vejcem a pečeme v mírné troubě asi 50 minut.