

Makový závin

Počet porcí: 15

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V míse si vytvoříme kvásek z droždí, cukru a 100 ml vlažného mléka. Když máme smícháme vše dohromady a přidáme ostatní suroviny. Elektrickým hnětačem vytvoříme vláčné jemné těsto, které zakryjeme utěrkou a necháme cca 50 minut kynout. Pak těsto popřekládáme a rozdělíme na tři díly, každý díl vyválíme na tenký obdélník cca 30x15cm, který naplníme makovou náplní. Je dobré plnit a rolovat již na pečícím papíře. Naplněný obdélník 2x srolujeme (přeložíme), tak aby spoj byl dole na pečícím papíře a povrch byl hladký bez spojů. Boky zahneme směrem dolů pod závin. Povrch potřeme rozšlehaným vajíčkem. Necháme cca 20 minut odpočívat. Pečeme při 180 °C do světle růžova. Maková náplň: 150 g mletého máku, 300 ml mléka, 100 g cukru, 1 vanilkový cukr, 50 g másla, 1 lžička skořice, 3 lžice povidel, 1 lžice rybízové marmelády, 1 lžice rýžové mouky, 1 hrst bezlepkových piškotů (rozdrobených). Na umletý mák nalijeme horké mléko, mák mírně povaříme a přidáme ostatní suroviny, až vznikne hustá krémová konzistence odstavíme a necháme vychladnout makovou náplň.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Sádlo** - 40 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 500 g
- **Cukr krystal** - 100 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Cukr moučka** - 75 g
- **Žloutek** - 56 g
- **Skořice mletá 40 g** - 5 g
- **Piškoty bez lepku B 100 g** - 20 g
- **Směs na pečivo 1000 g** - 120 g
- **Směs na přípravu koláčů 1 000 g** - 120 g
- **Rýžová mouka bez lepku 1000 g** - 10 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 90 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 20 g
- **Lagris mák mletý termostabilizovaný 200 g** - 150 g
- **Ovocňák Rakytňákový džem s hruškou 200 g** - 10 g
- **Tradiční švestková povidla 380 g** - 30 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

