Makovník bez lepku

Počet porcií: 10
Čas prípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Z 1 balenia Promix Beta odsypeme asi 2 PL zmesi bokom (budeme potrebovať na posypanie dosky). Do 150 ml teplého mlieka rozmiešame 1 PL cukru a rozdrobíme kocku čerstvého droždia a necháme asi 5 minút pri izbovej teplote vzísť kvások. Do zmesi pridáme pol lyžičky soli, kvások, rozpustených 70 g tuku a asi 300 ml mlieka, ktoré prilievame postupne podľa potreby, aby sme zo všetkých prísad vypracovali mixérom vláčne cesto. Cesto necháme v mise kysnúť pod utierkou.

Po vykysnutí vyklopíme na dosku posypanú odloženou múkou. Cesto premiešame a rozvaľkáme na hrúbku asi 0,5 – 1 cm. Mak sparíme vodou a necháme odstáť, osladíme práškovým cukrom, potom primiešame citrónovú kôru z jedného citróna a trochu šťavy, odlejeme prebytočnú tekutinu. Náplň natrieme na celý povrch cesta, necháme po okrajoch asi po 1 – 1,5 cm voľného miesta, aby náplň nevytiekla. Stočíme, potrieme rozšľahaným vajíčkom s trochou oleja a pečieme na 200 °C asi 20 minút do zlatohneda.

Pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 42 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 450 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 1000 g
- **Citróny** - 50 g
- **Pitná voda nesýtená** - 70 g
- **Cukor múčka** - 30 g
- **Cukor kryštál** - 10 g
- **Mak mletý modrý** - 150 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Maslo** - 70 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE