

Bezlepkový makovník

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z 1 balenia Promix Beta odsypte asi za 2 PL zmesi bokom (budeme potrebovať na posýpanie prac.dosky). Do 150 ml teplého mlieka rozmiešame 1 PL kryštálového cukru a 1 kocku čerstvého droždia a necháme asi 5 minút pri izbovej teplote nakysnúť. Do zmesi pridáme pol lyžičky soli, kvások, 70 g tuku (maslo alebo Palmarín) a asi 300 ml mlieka, ktoré prilievame postupne podľa potreby, aby sme zo všetkých prísad vypracovali mixérom s miesiacim nástavcom mäkké cesto. Necháme v mise, prikryté utierkou, kysnúť, kým nezdvójnasobí svoj objem.

Po vykysnutí vyklopíme na dosku posypanú odloženými 2PL zmesi, cesto premiesime a rozvalkáme na hrúbku asi 0.5 – 1 cm. Potrieme plnkou, na ktorú si obaríme mak sladkou vodou a necháme ho odstáť. Potom primiešame citrónovú kôru a šťavu, odlejeme prípadnú prebytočnú tekutinu. Plnku natrieme takmer na celá povrch cesta, necháme po okrajoch asi po 1-1.5 cm voľné miesto, aby plnka nevytiekla.

Zatočíme, potrieme rozšľahaným vajíčkom s troškou oleja a pečieme na 200 stupňoch asi 20 minút do zlatohneda.

Pred podávaním posypeme práškovým cukrom. Vďaka makovej plnke ostane makovník mäkký a šľavnatý.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 42 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 450 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 480 g
- **Citróny** - 50 g
- **Pitná voda nesýtená** - 70 g
- **Cukor múčka** - 36 g
- **Cukor kryštál** - 12 g
- **Mak mletý modrý** - 150 g
- **Olej slnečnicový** - 5 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Maslo** - 70 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

