

# Угорський рулет «Бейглі» із маком

130—160 хв

## Інгредієнти 12 порц.

= Kotányi Produkte

Для тіста:

| | |
|---|---|
| 100 мл | Молока |
| 21 г | Свіжих дріжджів |
| 1 ст.л. | Цукрової пудри |
| 500 г | Пшеничного борошна |
| 250 г | Вершкового масла |
| 2 | Яйця |
| | Цедра одного апельсина |
| 1 щіпка | Сіль морська йодована |

Для начинки:

| | |
|---|---|
| 100 мл | Апельсинового соку |
| 300 г | Меленого маку |
| 50 г | Дрібної манної крупи |
| 300 мл | Молока |
| 200 г | Цукру |

Для змащування:

| | |
|---|---|
| 1 | Яйце |

## Приготування

1. Злегка підігріти молоко, розчинити в ньому дріжджі та цукрову пудру й залишити на 10 хвилин до утворення легкої пінки.
2. Перетерти вершкове масло з борошном до утворення крихти. Додати дріжджову суміш, яйця, апельсинову цедру та сіль. Замісити однорідне тісто, накрити й залишити підходити в теплому місці на 1 годину.
3. Нагріти молоко в каструлі. Додати мак, цукор і манну крупу. Варити, постійно помішуючи, до загустіння суміші. Додати апельсиновий сік і залишити начинку охолоджуватися до консистенції, зручної для нанесення.
4. Розділити тісто на дві рівні частини. На злегка присипаній борошном поверхні розкачати кожну частину в тонкий прямокутник. Рівномірно розподілити макову начинку по тісту, залишаючи невеликі відступи по краях. Згорнути рулетом уздовж довшої сторони та обережно защипнути край.
5. Викласти рулети на деко, застелене пергаментом для випікання. Збити яйце та змастити ним рулети. Кілька разів проколоти кожен рулет виделкою, щоб запобігти розтріскуванню. Залишити ще на 20 хвилин.
6. Розігріти духовку до 180 °C у режимі верхнього та нижнього нагрівання.
7. Випікати рулет приблизно 30 хвилин до золотистої скоринки. Перед нарізанням дати повністю охолонути.