

Maďarský makový závin: Beigli

130—160 Min

Ingredients 12 Portions

= Kotányi Produkte

Na těsto:

100 ml	Mléka
0.5 kostky	Čerstvého droždí (přibližně 21 g)
1 ČL	Moučkového cukru
500 g	Pšeničné mouky
250 g	Másla
2	Vejce
	Kůra z 1 bio pomeranče
1 špetka	Soli

Na náplň:

100 ml	Pomerančové šťávy
300 g	Mletého máku
50 g	Jemné krupice
300 ml	Mléka
200 g	Cukru

For brushing:

1	Egg

Preparation

1. Mléko mírně zahřejte, rozpusťte v něm droždí a moučkový cukr a nechte 10 minut stát, dokud se na povrchu nevytvoří jemná pěna.
2. Máslo zapracujte do mouky, až vznikne drobenka. Přidejte kvásek, vejce, pomerančovou kůru a sůl. Vypracujte hladké těsto, přikryjte a nechte 1 hodinu kynout na teplém místě.
3. V rendlíku zahřejte mléko. Přidejte mák, cukr a krupici. Za stálého míchání vařte, dokud směs nezhoustne. Vmíchejte pomerančovou šťávu a nechte náplň zchladnout tak, aby se dala roztírat.
4. Těsto rozdělte na dvě stejné části. Každou část rozválejte na lehce pomoučené ploše na tenký obdélník. Makovou náplň rovnoměrně rozetřete na těsto a po obvodu nechte malý volný okraj. Srolujte od delší strany a konce jemně uzavřete.
5. Záviny položte na plech vyložený pečicím papírem. Vejce rozšlehejte a záviny jím potřete. Každý závin několikrát propíchněte vidličkou, aby při pečení nepraskal. Nechte dalších 20 minut odpočívat.
6. Troubu předehřejte na 180 °C (356 °F), horní a dolní ohřev.
7. 1. Záviny Beigli pečte přibližně 30 minut dozlatova. Před krájením je nechte úplně vychladnout.