

# Maďarský makový závin: Beigli

130—160 Min

## Príprava

1. Mlieko mierne zohrejte, rozpustite v ňom droždie a práškový cukor a nechajte 10 minút odstáť, kým sa na povrchu nevytvorí jemná pena.
2. Maslo zapracujte do múky, kým nevznikne mrvenička. Pridajte kvások, vajcia, pomarančovú kôru a soľ. Vypracujte hladké cesto, prikryte ho a nechajte 1 hodinu kysnúť na teplom mieste.
3. V hrnci zohrejte mlieko. Pridajte mak, cukor a krupicu. Za stáleho miešania varte, kým zmes nezhustne. Primiešajte pomarančovú šťavu a nechajte náplň vychladnúť, aby sa dala dobre rozotierať.
4. Cesto rozdeľte na dve rovnaké časti. Každú časť rozvaľkajte na tenký obdĺžnik na mierne pomúčenej pracovnej ploche. Makovú náplň rovnomerne rozotrite na cesto, pričom po okrajoch nechajte malý voľný priestor. Cesto zrolujte z dlhšej strany a konce jemne uzavrite.
5. Záviny položte na plech vystlaný papierom na pečenie. Rozšľahajte vajce a potrite ním záviny. Každý závin niekoľkokrát popichajte vidličkou, aby počas pečenia nepopraskal. Nechajte ešte 20 minút odpočívať.
6. Rúru predhrejte na 180 °C (horný a dolný ohrev).
7. Záviny Beigli pečte približne 30 minút dozlatista. Pred krájaním ich nechajte úplne vychladnúť.

## Ingrediencie 12 Porcie

= Kotányi Produkte

Na cesto:

| | |
|---|---|
| 100 ml | Mlieka |
| 0.5 kocky | Čerstvého droždia (približne 21 g) |
| 1 ČL | Práškového cukru |
| 500 g | Pšeničnej múky |
| 250 g | Masla |
| 2 | Vajcia |
| | Kôra z 1 bio pomaranča |
| 1 štipka | Soli |

Na náplň:

| | |
|---|---|
| 100 ml | Pomarančovej šťavy |
| 300 g | Mletého maku |
| 50 g | Jemnej krupice |
| 300 ml | Mlieka |
| 200 g | Cukru |

Na potretie:

| | |
|---|---|
| 1 | Vajce |