

Węgierski strudel makowy – bejgli

130–160 Min

Składniki - Ilość osób: 12

= Kotányi Produkte

Na ciasto:

100 ml	Mleko
0.5 opakowania	Świeże drożdze (około 21 g)
1 łyżeczka	Cukier puder
500 g	Mąka pszenna
250 g	Masło
2 szt	Jajko
1 szt	Skórka Pomarańczowa krojona
1 szczypta	Sól

Na nadzienie:

100 ml	Sok pomarańczowy
300 g	Mielony mak
50 g	Drobna kasza manna
300 ml	Mleko
200 g	Cukier

Do posmarowania ciasta przed pieczeniem

1 szt	Jajko

Przygotowanie

1. Lekko podgrzej mleko, rozpuść w nim drożdże i cukier puder, a następnie odstaw na 10 minut, aż zacznie się lekko pienić.
2. Rozetrzyj masło z mąką, aż powstanie kruszonka. Dodaj rozczyn drożdżowy, jajka, skórkę pomarańczową i sól. Wyrób gładkie ciasto, przykryj i odstaw na godzinę do wyrośnięcia w ciepłym miejscu.
3. Podgrzej mleko w rondelku. Dodaj mak, cukier i kaszę mannę. Gotuj, cały czas mieszając, aż masa zgęstnieje. Dodaj sok pomarańczowy i odstaw nadzienie do ostygnięcia, aż uzyska konsystencję odpowiednią do rozsmarowania.
4. Podziel ciasto na dwie równe części. Każdą rozwałkuj na cienki prostokąt na lekko oprószonej mąką powierzchni. Rozprowadź równomiernie nadzienie makowe, pozostawiając niewielki margines przy brzegach. Zwiń ciasto wzdłuż dłuższego boku i delikatnie sklej końce.
5. Ułóż rulony na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Roztrzep jajko i posmaruj nim ciasto. Nakłuj każdy rulon kilkakrotnie widelcem, aby zapobiec pękaniu podczas pieczenia. Odstaw na kolejne 20 minut.
6. Rozgrzej piekarnik do 180°C, w trybie grzania góra-dół.
7. Piecz bejgli przez około 30 minut, aż nabierze złocistobrązowego koloru. Przed pokrojeniem pozostaw do całkowitego ostygnięcia.