

Kynutý jablečný závin s mákem

Těsto

450g polohrubé mouky
40g čerstvého droždí
4 polévkové lžíce cukru krystal
200ml mléka
50ml olivového oleje
2 žloutky
špetka soli



Do půllitrového hrnku dáme 200ml mléka a ohřejeme ho v mikrovlnce. Přidáme 4 polévkové lžíce cukru krystal a nadrobíme droždí. Necháme vzejít kvásek.

V mezičase dáme do mísy 50ml olivového oleje, 2 žloutky, špetku soli a 450g polohrubé mouky. Až kvásek má čepici, nalijeme ho do mísy a zpracujeme těsto. Těsto lehce posypeme hladkou moukou, přikryjeme utěrkou a necháme asi hodinu kynout. Já navíc mísu postavím na hrnec s horkou vodou, aby se těstu lépe kynulo.

Náplň

200g mletého máku
100ml horkého mléka
3 polévkové lžíce cukru moučka
½ lžičky skořice
3 polévkové lžíce švestkových povidel
4 jablka nahrubo nastrouhaná

Do mísy nameleme mák a spaříme horkým mlékem. Přidáme cukr moučka, skořici a povidla. Směs důkladně promícháme. Do směsi nastrouháme jablka a opět promícháme.

Postup

Těsto rozdělíme na 6 stejných částí. Hladkou moukou posypeme vál, váleček i těsto. Vyválíme, na plát dáme náplň, zabalíme a přendáme na plech s pečícím papírem. Vidličkou propícháme a důkladně potřeme rozpuštěným máslem.

Pečeme v troubě na 180 °C, cca 20 minut (dozlatova).





