

ONLINE PÂTISSERIE

Sweet Flow

MAKOVO-ŠVESTKOVÝ ŠTRÚDL

LISTOVÉ TĚSTO (použij polovinu)

SUROVINY

Těsto

250 g hladké mouky
30 g měkkého másla
2 žoutky (M velikost)
90 g vody
5 g soli

Kostka másla

210 g másla (chlazeného)
90 g hladké mouky

POSTUP

- › Jak překládáme listové těsto? 3 simple tour, tedy překládání na třikrát.

MAKOVÁ NÁPLŇ

SUROVINY

200 g mléka
20 g medu
100 g máku
8 g kukuřičného škrobu
16 g másla
100 g švestkových povidel + 15 g rumu

POSTUP

- › Z půlky listového těsta vyválej obdélník přibližně 45 x 25 cm. Potří ho 100 g povidel smíchanými s 15g rumu. Díky rumu jsou povidla jemná a jednoduše se roztírají. Nad povidla nanes makovou náplň. Sroluj a potří rozšlehaným vajíčkem. Peč na 180 °C po dobu 30 minut. Po upečení nech úplně vychladnout.