

Povitica s Makom Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 30 minuta

Vrijeme pečenja : 60 minuta

Spremno za 90 minuta

Razina : Napredna

Sastojci:

Tijesto

- Glatko brašno 370g
- Mlijeko 180g
- Suhi kvasac 10g
- Sol 7g
- Šećer 50g
- Jaja 50g (1 jaje srednje veličine)
- Maslac 50g

Nadjev

- Mak, mljeveni 300g
- Šećer 160g
- Mlijeko 300g
- Rum 10ml
- Vanilija u prahu po želji

Upute

1. Obložite kalup za kolač masnim papirom.
2. Stavite brašno, sol i šećer u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku kuke.
3. U drugoj zdjeli pomiješajte mlijeko, jaje i kvasac.
4. Dodajte tekuće sastojke u suhe i miksajte na maloj brzini otprilike 10 minuta.
5. Dodajte omekšani maslac i miksajte još 5 minuta.
6. Pokrijte tijesto kuhinjskom krpom i ostavite ga da fermentira dok se ne udvostruči.
7. Dok tijesto fermentira, napravite nadjev. Izmiješajte mljeveni mak, šećer i vaniliju. Zagrijte mlijeko do vrenja i prelijte ga preko mješavine maka i šećera. Dobro promiješajte i dodajte jednu jušnu žlicu ruma.
8. Pospite malo brašna na radnu površinu i razvaljajte polovinu tijesta najtanje što možete. Trebali biste dobiti pravokutnik dimenzija otprilike 40cm x 20cm.
9. Razmažite polovinu nadjeva na tijesto. Čvrsto ga zamotajte poput rolade. Ponovite postupak s preostalim tijestom.
10. Pažljivo prebacite rolade u kalup. Stavite jedan kraj rolade u ugao kalupa i formirajte slovo "U" na dnu kalupa, pa stavite drugo slovo "U" preko prvog.
11. Ostavite poviticu da se diže otprilike 40 minuta.
12. Premažite poviticu jajetom.
13. Pecite je 15 minuta na 180°C, a zatim smanjite temperaturu na 160°C i nastavite je peći još 30-40 minuta.
14. Izvadite poviticu iz pećnice, ostavite je da se ohladi, pa je pospite šećerom u prahu.