Makowiec zawijany bez jajek, masła i mleka: przepis na makowiec drożdżowy



WYCHODZI **2 średnie makowce** | PRZYGOTOWANIE **3 godz.** | GOTOWANIE **40 min**

✂ *odetnij i weź do sklepu*

Lista zakupów

WARZYWA I OWOCE

- [ ] 1 pomarańcza (w przepisie sok i skórka z połowy)

SUCHE

- [ ] mąka pszenna, 200 g
- [ ] mąka pszenna razowa, 3 czubate łyżki
- [ ] suche drożdże, 2 łyżeczki
- [ ] mak, 500 g
- [ ] kasza jaglana (w przepisie ¼ szklanki ugotowanej)
- [ ] suszona żurawina lub rodzynki, 100 g
- [ ] orzechy włoskie, 100 g
- [ ] migdały blanszowane, 100 g
- [ ] kandyzowana skórka pomarańczowa, 100 g
- [ ] cukier trzcinowy, 2 łyżki
- [ ] cukier puder, ¼ szklanki

Z LODÓWKI

- [ ] mleko roślinne, ok. 1 szklanka (⅔ do ciasta, ⅓-½ do nadzienia)

INNE

- [ ] syrop z agawy, klonowy lub inny, 1 szklanka
- [ ] olej kokosowy, ⅓ szklanki
- [ ] masło kokosowe, 2 łyżki
- [ ] ekstrakt migdałowy, 10 ml

SPRAWDŹ W DOMU

- [ ] sól

Składniki

- 200 g mąki pszennej
- 3 czubate łyżki mąki pszennej razowej
- ⅔ szklanki ciepłego mleka roślinnego
- 2 łyżeczki suchych drożdży
- 2 łyżki cukru trzcinowego
- 2 łyżki masła kokosowego
- 2 szklanki domowej masy makowej (przepis niżej)
- ¼ szklanki ugotowanej kaszy jaglanej
- ⅓-½ szklanki mleka roślinnego do nadzienia
- Masa makowa (ok. 1,5 kg): 500 g maku

Krok po kroku

1. **Ugotuj mak**
   Zagotuj w garnku dużo wody, wsyp mak i gotuj 10-15 minut. Odcedź go na sitku o drobnych oczkach i zostaw na kilka minut, żeby ociekł.

2. **Przygotuj masę makową**
   Zalej żurawinę wrzątkiem na 2-3 minuty i pokrój. Zmiel mak dwukrotnie albo dokładnie zblenduj. Dodaj syrop, roztopiony olej kokosowy, posiekane bakalie, sok i skórkę z pomarańczy, ekstrakt i sól, wymieszaj.

3. **Zagnieć ciasto drożdżowe**
   Ze wszystkich składników ciasta zagnieć gładkie, elastyczne ciasto, które odchodzi od ręki. Przykryj je szczelnie folią i odstaw na 1,5 godziny do wyrośnięcia.

4. **Dodaj kaszę do masy**
   Odmierz 2 szklanki masy makowej, dodaj kaszę jaglaną i krótko zblenduj. Dolewaj mleko roślinne, aż masa będzie miała konsystencję gęstego budyniu.

- Masa makowa: 1 szklanka syropu z agawy, klonowego lub innego
- Masa makowa: ⅓ szklanki (6 łyżek) oleju kokosowego
- Masa makowa: po 100 g suszonej żurawiny lub rodzynek, orzechów włoskich, migdałów blanszowanych i kandyzowanej skórki pomarańczowej
- Masa makowa: sok i otarta skórka z ½ pomarańczy
- Masa makowa: 2 łyżeczki ekstraktu migdałowego, ⅛ łyżeczki soli
- Lukier: ¼ szklanki cukru pudru i 1-2 łyżeczki gorącej wody

5. **Zwiń makowce**
   Podziel ciasto na dwie części i każdą rozwałkuj na prostokąt grubości około 0,5 cm. Posmaruj grubą warstwą masy, zostawiając około 1,5 cm wolnego brzegu, i zwiń wzdłuż dłuższego boku.
6. **Odstaw do wyrośnięcia**
   Połóż makowce na blasze wyłożonej papierem albo owiń każdy papierem z luzem 1-2 cm i ułóż łączeniem do dołu. Zostaw do wyrośnięcia na 30-45 minut.
7. **Upiecz makowce**
   Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 30-40 minut, aż makowce się zezłocą.
8. **Polej lukrem**
   Wymieszaj cukier puder z gorącą wodą i polej lukrem przestudzone makowce.

Przepis pochodzi ze strony
vegezone.pl/przepisy/makowiec/
Tam znajdziesz też najczęstsze błędy, mrożenie i przechowywanie.
Aktualizacja: październik 2026 · © Vegezone

zeskanuj, otworzy się przepis