

tescoma®

Delícia



**Recipes / Recepty / Ricette / Recetas / Receitas / Recepte
Recettes / Przepisy / Recepty / Receptek / Рецепты / Рецепти**

tescoma[®]

Delícia

Round ceramic bread pan
Keramická forma na chléb kulatá
Stampo pagnotta in ceramica
Molde redondo de cerámica para pan
Forma cerâmica redonda p/pão
Runde keramische Backform Brot
Moule rond à pain en céramique
Ceramiczna forma na chleb, okrągła
Keramická forma na chlieb guľatá
Kerámia kenyér sütőforma
Керамическая форма для хлеба круглая
Керамічна форма для хліба кругла

Art.: 622216

Roaster pan with lid

*Pekáč s pokloпом / Rostiera con coperchio / Asador con tapa / Assadeira com tampa
Bräter mit Haube / Plat à four avec couvercle / Brytfanna z pokrywką / Pekáč s pokloпом
Sütőtál fedővel / Жаровня с крышкой / Жаровня з кришкою*



Pan with lid

*Forma s pokloпом / Recipiente con coperchio / Molde con tapa / Forma com tampa
Backform mit Haube / Moule avec couvercle / Forma z pokrywką / Pekáč s pokloпом
Sütőforma fedővel / Форма с крышкой / Форма з кришкою*

Sweet and savoury dishes

Slané i sladké pečení / Per torte dolci e salate

Tartas dulces y saladas / Para alimentos doces e salgados

Salzige sowie süße Kuchen / Cuisson au four des plats salés et sucrés

Słone i słodkie wypieki / Slané aj sladké pečenie

Sós és édes sütemények / Солёная и сладкая выпечка

Солона і солодка випічка



Two-coloured glaze

Dvoubarevná glazura / Smalto bicolore

Esmalte de dos colores / Esmalte de duas cores

Zweifarbige Glasur / Émail aux deux couleurs

Dwukolorowa glazura / Dvojfarebná glazúra

Kétszínű máz / Двухцветная глазурь

Двоколірна глазур

Round homemade bread
Kulatý domáci chléb
Pagnotta tonda fatta in casa
Pan casero redondo
Pão redondo caseiro
Rundes hausgemachtes Brot
Pain rond maison
Okrągły domowy chleb
Gulátý domáci chlieb
Kerek házi kenyér
Круглый домашний хлеб
Круглий домашній хліб



en Round homemade bread

Ingredients: 340 ml water, 250 g plain flour and a little flour for rolling the dough out, 100 g wholegrain spelt flour, 100 g wholegrain rye flour, 13 g salt, 7 g dry yeast

Recipe: Blend all ingredients together and process into bread dough, leave to rise for 60 minutes. Shape the risen dough into a ball on a surface sprinkled with flour. Place the ball into a bowl with a diameter of 20 to 22 cm (for best results, we recommend Basket with dish for homemade bread DELLA CASA), cover with a kitchen towel and leave to rise for another 30 minutes. Place the empty pan with the lid on into the oven, set temperature to 250 °C, switch on the oven and leave the pan with the lid on to preheat while the dough is rising (30 minutes). Turn out the risen ball onto the preheated lower part of the pan, set the lid on and cook the bread in the oven for approx. 30 minutes at 250 °C.

cs Kulatý domácí chléb

Ingredienty: 340 ml vody, 250 g hladké mouky a trocha na vyválení, 100 g celozrnné špaldové mouky, 100 g celozrnné žitné mouky, 13 g soli, 7 g sušeného droždí

Postup: Všechny suroviny smíchejte a připravte chlebové těsto, které nechte 60 minut kynout. Na pomoučené ploše vytvarujte z vykynutého těsta bochánek. Vložte jej do mísy s průměrem 20 až 22 cm (jako ideální doporučujeme Ošatku s miskou na domácí chléb DELLA CASA) přikryjte utěrkou a nechte dalších 30 minut kynout. Prázdnou formu s nasazeným poklopem vložte do trouby, teplotu nastavte na 250 °C, troubu zapněte a formu i s poklopem nechte po dobu kynutí těsta (30 minut) předehřát. Na předehřátý spodní díl formy vyklopte nakynutý bochánek, nasadte poklop a chléb pečte v troubě při 250 °C cca 30 minut.

it Pagnotta tonda fatta in casa

Ingredienti: 340 ml di acqua, 250 g di farina 00 più un po' per stendere l'impasto, 100 g di farina integrale di farro, 100 g di farina integrale di segale, 13 g di sale, 7 g di lievito secco

Procedimento: Amalgamare tutti gli ingredienti e impastarli formando una pagnotta, lasciar lievitare per 60 minuti. Dare all'impasto lievitato la forma di una palla lavorando su una superficie infarinata. Inserire la palla di impasto in una ciotola del diametro di 20–22 cm (per un risultato ottimale, consigliamo il Lievita pagnotta DELLA CASA), coprire con un canovaccio e lasciar lievitare per altri 30 minuti. Posizionare lo stampo vuoto in forno con il coperchio applicato, impostare la temperatura a 250 °C, accendere il forno e lasciar preriscaldare lo stampo e il coperchio mentre l'impasto lievita (30 minuti). Rovesciare la palla di impasto lievitata nella parte inferiore, preriscaldata, dello stampo, applicare nuovamente il coperchio e cuocere la pagnotta in forno per circa 30 minuti a 250 °C.

es Pan casero redondo

Ingredientes: 340 ml de agua, 250 g de harina normal y un poco más para extender la masa, 100 g de harina de espelta integral, 100 g de harina de centeno integral, 13 g de sal, 7 g de levadura seca

Receta: Mezclar todos los ingredientes y amasar formando una masa de pan, dejar levar durante 60 minutos. Formar una bola con la masa fermentada sobre una superficie espolvoreada con harina. Colocar la bola en un recipiente de 20 a 22 cm de diámetro (para obtener mejores resultados, recomendamos el Cestillo con bol para pan casero DELLA CASA), cubrir con un paño de cocina y dejar levar 30 minutos más. Introducir el molde vacío con la tapa en el horno, ajustar la temperatura a 250 °C, encender el horno y dejar el molde con la tapa puesta para que se precaliente mientras sube la masa (30 minutos). Volcar la bola fermentada en la parte inferior del molde precalentado, poner la tapa y cocer el pan en el horno durante unos 30 minutos a 250 °C.

pt Pão redondo caseiro

Ingredientes: 340 ml de água, 250 g de farinha de trigo a e um pouco de farinha para preparar a massa, 100 g de farinha de espelta integral, 100 g de farinha de centeio, 13 g sal, 7 g de fermento seco

Receita: Misture todos os ingredientes e processe em massa de pão, deixe levedar por 60 minutos. Forme uma bola com a massa levedada sobre uma superfície polvilhada com farinha. Colocar uma bola numa taça com diâmetro de 20 a 22 cm (para melhores resultados, recomendamos a Cesto com taça para pão caseiro DELLA CASA), cobrir com um pano de cozinha e deixar levedar por mais 30 minutos. Colocar a forma vazia com a tampa no forno 250 °C, ligar o forno e deixar a forma com a tampa a pré-aquecer enquanto a massa leveda (30 minutos). Colocar a bola levedada na parte inferior da forma pré-aquecida, tapar e cozer no forno cerca de 30 minutos a 250 °C.

de Rundes hausgemachtes Brot

Zutaten: 340 ml Wasser, 250 g glattes Mehl und etwas Mehl zum Ausrollen des Teiges, 100 g Dinkelvollkornmehl, 100 g Roggenvollkornmehl, 13 g Salz, 7 g Trockenhefe

Vorgehensweise: Alle Zutaten miteinander vermischen und zu einem Brotteig verarbeiten, 60 Minuten gehen lassen. Den aufgegangenen Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen. Die Kugel in eine Schüssel mit einem Durchmesser von 20 bis 22 cm legen (als ideal empfehlen wir das Gärkörbchen mit Schale für hausgemachtes Brot DELLA CASA), mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen. Die leere Backform mit der aufgesetzten Haube in den Ofen legen, die Temperatur auf 250 °C einstellen, den Backofen einschalten und die Backform mit der Haube vorheizen lassen, während der Teig aufgeht (30 Minuten). Die aufgegangene Teigkugel auf den vorgeheizten flachen Boden der Backform stürzen, die Haube aufsetzen und das Brot bei 250 °C ca. 30 Minuten backen.

fr Pain rond maison

Ingédients : 340 ml d'eau, 250 g de farine fluide et un peu de farine pour fariner le plan de travail, 100 g de farine d'épeautre complète, 100 g de farine de seigle complète, 13 g de sel, 7 g de levure de boulanger sèche

Préparation : Mélangier tous les ingrédients, préparer la pâte à pain et la laisser lever pendant 60 minutes. Sur une surface saupoudrée de farine, former une miche de la pâte levée. La mettre dans un bol d'un diamètre de 20 à 22 cm (nous recommandons idéalement le Banneton à pain maison avec bol DELLA CASA), couvrir d'un torchon et laisser lever pendant encore 30 minutes. Placer le moule vide avec le couvercle bien en place dans le four, régler la température à 250 °C, allumer le four et préchauffer le moule avec le couvercle pendant que la pâte lève (30 minutes). Placer la miche levée dans la pièce inférieure du moule préchauffé, mettre le couvercle et faire cuire le pain au four à 250 °C pendant environ 30 minutes.

pl Okrągły domowy chleb

Składniki: 340 ml wody, 250 g mąki pszennej i trochę do wałkowania, 100 g mąki orkiszowej razowej, 100 g mąki żytniej razowej, 13 g soli, 7 g suszonych drożdży

Przygotowanie: Wszystkie składniki należy wymieszać, przygotować ciasto na chleb i pozostawić je na 60 minut do wyrośnięcia. Na posypanej mąką powierzchni należy utworzyć bochenek z wyrośniętego ciasta. Bochenek należy umieścić w misce o średnicy od 20 do 22 cm (jako idealny polecamy Koszyk z miską na domowy chleb DELLA CASA), przykryć ściereczką i pozostawić na 30 minut do wyrośnięcia. Pustą formę z nałożoną pokrywą należy umieścić w piekarniku, temperaturę ustawić na 250 °C, włączyć piekarnik i nagrzać formę z pokrywą w czasie wyrastania ciasta (30 minut). Na rozgrzanej dolnej części formy należy umieścić wyrośnięty bochenek, nałożyć pokrywę i piec chleb w piekarniku w 250 °C przez ok. 30 minut.

sk Gulatý domáci chlieb

Ingrediencie: 340 ml vody, 250 g hladkej múky a trocha na vyvalkanie, 100 g celozrnnnej špaldovej múky, 100 g celozrnnnej ražnej múky, 13 g soli, 7 g sušeného droždí

Postup: Všetky suroviny zmiešajte a pripravte chlebové cesto, ktoré nechajte 60 minút kysnúť. Na pomúčenej ploche vytvarujte z vykysnutého cesta bochník. Vložte ho do misy s priemerom 20 až 22 cm (ako ideálny odporúčame Košík s miskou na domáci chlieb DELLA CASA) prikryte utierkou a nechajte ďalších 30 minút kysnúť. Prázdnu formu s nasadeným poklopom vložte do rúry, teplotu nastavte na 250 °C, rúru zapnite a formu aj s poklopom nechajte po dobu kysnutia cesta (30 minút) predhriať. Na predhriaty spodný diel formy vyklopte nakysnutý bochník, nasadte poklop a chlieb pečte v rúre pri 250 °C cca 30 minút.

hu Kerek házi kenyér

Hozzávalók: 340 ml víz, 250 g liszt + egy kevés a nyújtáshoz, 100 g teljes kiőrlésű tönkölyliszt, 100 g teljes kiőrlésű rozsliiszt, 13 g só, 7 g szárított élesztő

Elkészítés: Valamennyi hozzávalót keverjen össze, és készítse el a kenyértésztát, majd hagyja 60 percig kelni. A megkelt tésztából egy gyűrődéskán formázzon cipőt. A tésztát helyezze egy 20–22 cm átmérőjű tálba (a legideálisabb a DELLA CASA kenyérgosár tállal), takarja le konyharuhával, és további 30 percig hagyja kelni. Az üres formát, a felhelyezett fedővel együtt tegye be a sütőbe, melynek hőmérsékletét állítsa 250 °C-ra, kapcsolja be, és amíg a tészta megkel (30 perc), a formát melegítse elő. A megkelt cipőt tegye a forma előmelegített alsó részébe, helyezze rá a fedőt, és süssse a kenyeret 250 °C-os hőmérsékleten nagyjából 30 percig.

🍞 Круглый домашний хлеб

Ингредиенты: 340 мл воды, 250 г муки и немного для раскатки, 100 г цельнозерновой спельтовой муки, 100 г цельнозерновой ржаной муки, 13 г соли, 7 г сухих дрожжей

Приготовление: Смешайте все ингредиенты и приготовьте тесто для хлеба, которое оставьте подниматься в течение 60 минут. На посыпанной мукой поверхности сформируйте буханку из поднявшегося теста. Положите её в миску, диаметром 20–22 см (в качестве идеальной рекомендуем Корзинку с блюдом для домашнего хлеба DELLA CASA), накройте полотенцем и оставьте подниматься последующих 30 минут. Пустую форму, накрытую крышкой, поставьте в духовку, установите температуру на 250 °C, включите духовку и нагревайте форму с крышкой, пока поднимается тесто (30 минут). На предварительно разогретую нижнюю часть формы извлеките поднявшуюся буханку, накройте крышкой и выпекайте хлеб в духовке при 250 °C примерно 30 минут.

🍞 Круглий домашній хліб

Інгредієнти: 340 мл води, 250 г борошна і трохи для розкочування, 100 г цілнозернового спельтового борошна, 100 г цілнозернового житнього борошна, 13 г солі, 7 г сухих дріжджів

Спосіб приготування: Змішайте всі інгредієнти і приготуйте тісто для хліба, залиште підійматися на 60 хвилин. На поверхні, притрушеної борошном, сформуєте буханку з тіста, що піднялося. Помістіть її до миски, діаметром 20–22 см (як ідеальний варіант рекомендуємо Кошик з блюдом для домашнього хліба DELLA CASA), накрийте рушником і залиште підійматися наступних 30 хвилин. Порожню форму з накритою кришкою поставте в духовку зі встановленою температурою 250 °C, увімкніть духовку та нагрівайте форму з кришкою, поки підіймається тісто (30 хвилин). На попередньо розігріту нижню частину форми покладіть буханку, що піднялася, накрийте кришкою і випікайте хліб в духовці при температурі 250 °C приблизно 30 хвилин.

Easter loaf / Velikonoční mazanec
Pagnotta dolce di Pasqua / Pan de Pascua
Easter loaf / Osterbrot / Folar de Páscoa
Pain de Pâques / Tradycyjny czeski wielkanocny mazanec
Velkonočný mazanec / Húsvéti kalács
Пасхальный хлеб-мазанец
Великодній хліб-мазанець



en Easter loaf

Ingredients: 300 g plain flour, 150 ml milk, 60 g melted butter, 50 g granulated sugar, 1 egg, 40 g raisins soaked in rum, 20 g crushed pistachios, 20 g candied orange peel, 12 g yeast, 10 g honey, finely grated peel from 1 orange, 2 g salt, almond slices for sprinkling and 1 whipped egg to brush

Recipe: Blend 50 ml moderately warmed milk, 12 g fresh yeast and a teaspoon of sugar and leave to rise. Blend the yeast mixture with all the remaining ingredients except for the crushed pistachios, raisins, almonds, and whipped egg; process to form dough, then knead the pistachios and raisins into the dough. Leave the dough to rise in a warm place for 90 minutes. Shape the risen dough into a ball, place the ball onto the pan (i.e. the shallow part of the set), cover with a kitchen towel and leave to rise for approx. 40 more minutes at room temperature. Insert the lid (i.e. the tall part of the set) into the oven, set temperature to 200 °C, switch on the oven and leave to preheat in the oven while the dough is rising (40 minutes). Brush the risen ball with whipped egg, sprinkle with almonds, cut a cross in the top of the loaf, cover with the warmed lid and bake in the oven for approx. 40 minutes at 200 °C.

cs Velikonoční mazanec

Ingredientie: 300 g hladké mouky, 150 ml mléka, 60 g rozpuštěného másla, 50 g cukru krystal, 1 vejce, 40 g rozinek máčených v rumu, 20 g drcených pistácií, 20 g kandované pomerančové kůry, 12 g kvasnic, 10 g medu, jemně strouhaná kůra z 1 pomeranče, 2 g soli, plátky mandlí na posypání a 1 rozšlehané vejce na potřeni

Postup: Smíchejte 50 ml mírně ohřátého mléka, 12 g čerstvých kvasnic, lžičku cukru a nechte vzejít kvásek. S výjimkou drcených pistácií, rozinek, mandlí a rozšlehaného vejce na potřeni smíchejte kvásek se všemi zbývajícími ingrediencemi a připravte těsto, pistácie a rozinky do těsta dobře zapracujte až nakonec. Těsto nechte na teplém místě 90 minut kynout. Z vykynutého těsta vytvarujte bochánek, který umístíte na nízký spodní díl formy, přikryjte utěrkou a nechte při pokojové teplotě kynout dalších cca 40 minut. Vysoký poklop vložte do trouby, nastavte teplotu na 200 °C, troubu zapněte a nechte po dobu kynutí těsta (40 minut) v troubě předehřát. Nakynutý bochánek potřete rozšlehaným vejcem, posypte mandlemi, horní část mazance nařizněte do kříže, přiklopte nahřátým poklopem a pečte v troubě při 200 °C cca 40 minut.

it Pagnotta dolce di Pasqua

Ingredienti: 300 g di farina 00, 150 ml di latte, 60 g di burro fuso, 50 g di zucchero semolato, 1 uovo, 40 g di uvetta ammollata nel rum, 20 g di pistacchi sminuzzati, 20 g di scorza d'arancia candita, 12 g di lievito, 10 g di miele, la scorza di 1 arancia grattugiata finemente, 2 g di sale, lamelle di mandorle da cospargere in superficie e 1 uovo leggermente sbattuto per spennellare

Procedimento: Amalgamare 50 ml di latte leggermente intiepidito, 12 g di lievito fresco e un cucchiaino di zucchero e lasciar lievitare. Amalgamare il composto di lievito ai restanti ingredienti tranne i pistacchi, l'uvetta, le mandorle e l'uovo; impastare fino a formare una palla, quindi incorporare i pistacchi e l'uvetta. Lasciar lievitare l'impasto in un luogo tiepido per circa 90 minuti. Dare all'impasto lievitato la forma di una palla, inserirla nello stampo (nella parte bassa), coprire con un canovaccio e lasciar lievitare per circa altri 40 minuti a temperatura ambiente. Posizionare il coperchio (la parte alta dello stampo) in forno, impostare la temperatura a 200 °C, accendere il forno e lasciar preriscaldare lo stampo mentre l'impasto lievita (40 minuti). Spennellare l'impasto lievitato con l'uovo leggermente sbattuto, cospargere con le mandorle a lamelle, incidere a croce la superficie della pagnotta, coprire con il coperchio preriscaldato e cuocere in forno per circa 40 minuti a 200 °C.

es Pan de Pascua

Ingredientes: 300 g de harina normal, 150 ml de leche, 60 g de mantequilla derretida, 50 g de azúcar granulada, 1 huevo, 40 g de pasas remojadas en ron, 20 g de pistachos triturados, 20 g de piel de naranja confitada, 12 g de levadura, 10 g de miel, piel de 1 naranja finamente rallada, 2 g de sal, almendras laminadas para espolvorear y 1 huevo batido para pincelar

Receta: Mezclar 50 ml de leche moderadamente caliente, 12 g de levadura fresca, una cucharadita de azúcar y dejar levar. Mezclar la levadura con todos los ingredientes restantes, excepto los pistachos triturados, las pasas, las almendras y el huevo batido; procesar hasta formar una masa y, a continuación, amasar con los pistachos y las pasas. Dejar levar la masa en un lugar cálido unos 90 minutos. Formar una bola con la masa fermentada, colocar la bola sobre el molde (es decir, en la parte poco profunda del molde), cubrir con un paño de cocina y dejar levar durante unos 40 minutos más a temperatura ambiente. Introducir la tapa (es decir, la parte alta del juego) en el horno, ajustar la temperatura a 200 °C, encender el horno y precalentar mientras sube la masa (40 minutos). Pincelar la bola fermentada con huevo batido, espolvorear con almendras, cortar una cruz en la parte superior de la hogaza, cubrir con la tapa calentada y hornear durante unos 40 minutos a 200 °C.

pt Folar de Páscoa

Ingredientes: 300 g de farinha, 150 ml de leite, 60 g de manteiga derretida, 50 g de açúcar, 1 ovo, 40 g de passas embebidas em rum, 20 g de pistácios esmagados, 20 g de casca de laranja, 12 g de fermento, 10 g de mel, casca fina de 1 laranja, 2 g de sal, amêndoas laminadas para polvilhar e 1 ovo batido para pincelar

Receita: Misture 50 ml de leite moderadamente aquecido, 12 g de fermento fresco e uma colher de chá de açúcar e deixe levedar. Mexa a mistura de fermento com todos os restantes ingredientes, exceto os pistácios esmagados, as passas, as amêndoas e o ovo batido. Processe para formar uma massa e, em seguida, amasse os pistácios e as passas na massa. Deixe a massa levedar num local quente durante 90 minutos. Forme uma bola com a massa levedada, coloque-a na forma (ou seja, na parte rasa do conjunto), cubra-a com um pano de cozinha e deixe levedar durante cerca de 40 minutos à temperatura ambiente. Insira a tampa (ou seja, a parte alta do conjunto) no forno, regular a temperatura para 200 °C, ligar o forno e deixar pré-aquecer no forno enquanto a massa cresce (40 minutos). Pincele a bola levedada com ovo batido, polvilhe com amêndoas, faça uma cruz na parte superior do pão, cubra com a tampa aquecida e leve ao forno durante cerca de 40 minutos a 200 °C.

de Osterbrot

Zutaten: 300 g glattes Mehl, 150 ml Milch, 60 g zerschmolzene Butter, 50 g Kristallzucker, 1 Ei, 40 g Rosinen im Rum, 20 g gehackte Pistazien, 20 g kandierte Orangenschale, 12 g Hefe, 10 g Honig, fein abgeriebene Schale von 1 Apfelsine, 2 g Salz, Mandelblättchen zum Bestreuen und 1 verquirltes Ei zum Bestreichen

Vorgehensweise: 50 ml lauwarme Milch, 12 g frische Hefe und einen Teelöffel Zucker verrühren, gehen lassen und den Vorteig zubereiten. Den Vorteig mit allen anderen Zutaten bis auf die zerkleinerten Pistazien, Rosinen, Mandeln und verquirltes Ei zum Bestreichen zu einem Teig verarbeiten, dann die Pistazien und Rosinen unterkneten. Den Teig an einem warmen Ort 90 Minuten gehen lassen. Den Hefeteig zu einer Kugel formen, die Kugel auf den flachen Boden der Backform legen, mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Zimmertemperatur weitere 40 Minuten gehen lassen. Die hohe Haube in den Backofen schieben, die Temperatur auf 200 °C einstellen, den Backofen einschalten und die Haube im Ofen vorheizen lassen, während der Teig aufgeht (40 Minuten). Die aufgegangene Kugel mit verquirltem Ei bestreichen, mit Mandeln bestreuen, oben ein Kreuz einschneiden, mit der vorgewärmten Haube zudecken und bei 200 °C ca. 40 Minuten backen.

fr Pain de Pâques

Ingédients : 300 g de farine fluide, 150 ml de lait, 60 g de beurre fondu, 50 g de sucre cristal, 1 œuf, 40 g de raisins secs trempés dans le rhum, 20 g de pistaches hachées, 20 g de zeste d'orange confit, 12 g de levure de boulanger, 10 g de miel, zeste d'un orange finement râpé, 2 g de sel, des amandes effilées pour décorer et 1 œuf battu pour badigeonner

Préparation : Mélanger 50 ml de lait légèrement chauffé, 12 g de levure de boulanger fraîche, une cuillère à café de sucre et laisser lever le levain. Mélanger le levain avec tous les ingrédients à l'exception des pistaches hachées, des raisins secs, des amandes et de l'œuf battu pour badigeonner et préparer la pâte ; à la fin, incorporer les pistaches et les raisins secs dans la pâte. Laisser la pâte lever dans un environnement chaud pendant 90 minutes. Former une miche de la pâte levée, la placer sur la basse pièce inférieure du moule, la couvrir d'un torchon et la laisser lever à température ambiante pendant encore environ 40 minutes. Placer le haut couvercle dans le four, régler la température à 200 °C, allumer le four et laisser préchauffer pendant que la pâte lève (40 minutes). Badigeonner la miche levée avec de l'œuf battu, décorer avec d'amandes, pratiquer une incision en forme de croix sur le dessus de la miche, couvrir du couvercle chaud et cuire au four à 200 °C pendant environ 40 minutes.

pl Chlebek wielkanocny

Składniki: 300 g mąki tortowej, 150 ml mleka, 60 g rozpuszczonego masła, 50 g cukru kryształ, 1 jajko, 40 g rodzynek moczonych w rumie, 20 g obranych pistacji, 20 g kandyzowanej skórki pomarańczowej, 12 g drożdży, 10 g miodu, drobno starta skórka z 1 pomarańczy, 2 g soli, płatki migdałów do posypania i 1 roztrzepane jajko do posmarowania

Przygotowanie: Należy zmieszać 50 ml lekko podgrzanego mleka, 12 g świeżych drożdży, łyżeczkę cukru i przygotować zaczyn. Z wyjątkiem obranych pistacji, rodzynek, migdałów i roztrzepanego jajka do posmarowania, należy wymieszać drożdże ze wszystkimi pozostałymi składnikami i przygotować ciasto, pistacje oraz rodzynek należy dobrze wmieszać do ciasta na samym końcu. Ciasto należy pozostawić na 90 minut w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Z wyrośniętego ciasta uformować bochenek, który należy umieścić na niskiej dolnej części formy, przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na ok. 40 minut w temperaturze pokojowej. Wysoką pokrywę należy umieścić w piekarniku, nastawić temperaturę 200 °C, włączyć piekarnik i rozgrzać go w czasie, kiedy ciasto wyrasta (40 minut). Wyrośnięty bochenek należy posmarować roztrzepanym jajkiem, posypać migdałami, na górnej części chlebka naciąć krzyżyk, przykryć rozgrzaną pokrywą i piec w piekarniku w 200 °C przez ok. 40 minut.

sk Velkonočný mazanec

Ingrediencie: 300 g hladkej múky, 150 ml mlieka, 60 g roztopeného masla, 50 g kryštálového cukru, 1 vajce, 40 g hrozienok namožených v rume, 20 g drvených pistácií, 20 g kandizovanej pomarančovej kôry, 12 g kvasníc, 10 g medu, jemne nastrúhanej kôry z 1 pomaranča, 2 g soli, plátky mandlí na posypanie a 1 rozšľahané vajce na potretie

Postup: Zmiešajte 50 ml mierne ohriateho mlieka, 12 g čerstvých kvasníc, lyžičku cukru a nechajte vziť kvások. S výnimkou drvených pistácií, hrozienok, mandlí a rozšľahaného vajca na potretie zmiešajte kvások so všetkými zostávajúcimi ingredienciami a pripravte cesto, pistácie a hrozienka do cesta dobre zapracujte až na koniec. Cesto nechajte na teplom mieste 90 minút kysnúť. Z vykysnutého cesta vytvarujte bochník, ktorý umiestnite na nízky spodný diel formy, prikryte utierkou a nechajte pri izbovej teplote kysnúť ďalších cca 40 minút. Vysoký poklop vložte do rúry, nastavte teplotu na 200 °C, rúru zapnite a nechajte po dobu kysnutia cesta (40 minút) v rúre predhriať. Nakysnutý bochník potrite rozšľahaným vajcom, posypte mandľami, hornú časť mazanca narežte do križa, priklopte nahriatym poklopom a pečte v rúre pri 200 °C cca 40 minút.

hu Húsvéti kalács

Hozzávalók: 300 g liszt, 150 ml tej, 60 g olvasztott vaj, 50 g kristálycukor, 1 tojás, 40 g rumba áztatott mazsola, 20 g zúzott piztácia, 20 g kandírozott narancshéj, 12 g élesztő, 10 g méz, 1 narancs finomra reszelt héja, 2 g só, szeletelt mandula a szóráshoz és 1 felvert tojás a tészta megkenéséhez

Elkészítés: 50 ml fellemelegített tejet keverjen össze 12 g élesztővel, egy kiskanál cukorral, és az élesztőt futtassa fel benne. A zúzott fahéj, mazsola, mandula és felvert tojás kivételével a felfuttatott élesztőt keverje össze az összes többi hozzávalóval, és készítsen tésztát belőle, a piztáciát és a mazsolát csak a legvégén dolgozza el benne. A tésztát hagyja kelni 90 percig egy meleg helyen. A megkelt tésztából formázzon cipőt, melyet helyezzen a forma alsó részébe, takarja le konyharuhával, és szobahőmérsékleten hagyja kelni további 40 percig. A magas fedőt tegye be a sütőbe, melynek hőmérsékletét állítsa 200 °C-ra, kapcsolja be, és amíg a tészta megkel (40 perc), melegítse elő. A megkelt cipőt kenje meg a felvert tojással, szórja meg mandulával, a kalács felső részét vágja meg kereszt formában, helyezze fel az előmelegített fedőt, és süsse a sütőben 200 °C-os hőmérsékleten nagyjából 40 percig.

ru Пасхальный хлеб-мазанец

Ингредиенты: 300 г муки, 150 мл молока, 60 г расплавленного масла, 50 г сахара, 1 яйцо, 40 г изюма, замоченного в роме, 20 г измельчённых фисташек, 20 г цукатов из апельсиновых корок, 12 г свежих дрожжей, 10 г мёда, мелко натёртая цедра 1 апельсина, 2 г соли, хлопья миндаля для посыпки и 1 взбитое яйцо для смазывания

Пошаговый рецепт: Смешайте 50 мл слегка тёплого молока, 12 г свежих дрожжей, чайную ложку сахара и дайте закваске подняться. За исключением измельчённых фисташек, изюма, миндаля и взбитого яйца для смазывания, смешайте закваску со всеми остальными ингредиентами и приготовьте тесто, хорошо вмешав фисташки и изюм в тесто в конце. Тесто оставьте в тёплом месте подниматься 90 минут. Из поднявшегося теста сформируйте буханку, которую поместите на низкую нижнюю часть формы, накройте полотенцем и оставьте при комнатной температуре подниматься последующих 40 минут. Высокую крышку поставьте в духовку, установите температуру на 200 °C, включите духовку и нагревайте, пока поднимается тесто (40 минут). Поднявшуюся буханку смажьте взбитым яйцом, посыпьте миндалём, верхнюю часть разрежьте накрест, накройте нагретой крышкой и выпекайте при 200 °C примерно 40 минут.

ru Великодній хліб-мазанець

Інгредієнти: 300 г борошна, 150 мл молока, 60 г розтопленого масла, 50 г цукру, 1 яйце, 40 г родзинок, замочених у ромі, 20 г подрібнених фісташок, 20 г цукатів з апельсинових шкірок, 12 г свіжих дріжджів, 10 г меду, дрібно натерта цедра з 1 апельсину, 2 г солі, пластівці мигдалю для посипки та 1 збите яйце для змащування

Спосіб: Змішайте 50 мл злегка теплого молока, 12 г свіжих дріжджів, чайну ложку цукру і лишть закваску підійматися. За винятком подрібнених фісташок, родзинок, мигдалю та збитого яйця для змащування, змішайте закваску з усіма іншими інгредієнтами і приготуйте тісто, добре вмішавши фісташки та родзинки в тісто в кінці приготування. Тісто лишть в теплому місці підійматися на 90 хвилин. З тіста, що піднялося, сформуєте буханку та помістіть її на нижню частину форми, накрийте рушником і лишть підійматися при кімнатній температурі подальших 40 хвилин. Високу кришку помістіть в духовку зі встановленою температурою 200 °C, увімкніть духовку та нагрівайте її, поки тісто підіймається (40 хвилин). Буханку, що піднялася, змастіть збитим яйцем, посипте мигдалем, верхню частину буханки надріжте хрестом, накрийте нагрітою кришкою і випікайте в духовці при температурі 200 °C приблизно 40 хвилин.

Poppy seed ring / Makový věnec
Ciambella ai semi di papavero
Pan de Pascua
Coroa de sementes de papoila
Mohnkranz / Couronne au pavot
Wieniec makowy / Makový veniec
Mákos koszorú / Маковый веночек
Маковий віночок



en Poppy seed ring

Ingredients for dough: 375 g plain flour, 150 ml milk, 50 g butter, 15 g granulated sugar, 10 g yeast, 2 eggs, 10 g vanilla sugar, pinch of salt

Ingredients for poppy seed filling: 140 g ground poppy seeds, 210 ml milk, 60 g icing sugar, 20 ml rum

Recipe: Blend yeast with 3 teaspoons warm milk and pinch of sugar and leave to rise. Mash softened butter with eggs and sugar, add flour, salt, vanilla sugar, and the remaining lukewarm milk; blend in the risen yeast and leave to rise for 60 minutes. In the meantime, prepare the poppy seed filling. Bring milk, rum and sugar to boil, pour in poppy seeds and boil for approx. 8 minutes while stirring constantly until thick, then set the mixture aside and leave to cool. Insert the lid of the pan into the oven, set temperature to 200 °C, switch on the oven and leave to preheat for approx. 30 minutes. Roll out the dough into a square on a pastry board sprinkled with flour, spread the cooled poppy seed mixture onto the pastry board and roll up the dough. Cut the roll lengthwise but leave a few centimetres joined at one end. Cross the thus-created two strands over each other to form a plait and, when finished, join the two ends of the plait together. Place the formed ring into the pan, set the warmed lid on and bake in the oven for approx. 30 minutes at 200 °C.

cs Makový věnec

Ingredience pro těsto: 375 g hladké mouky, 150 ml mléka, 50 g másla, 15 g cukru krystal, 10 g droždí, 2 vejce, 10 g vanilkového cukru, špetka soli

Ingredience pro makovou náplň: 140 g mletého máku, 210 ml mléka, 60 g moučkového cukru, 20 ml rumu

Postup: Droždí smíchejte se 3 lžicemi teplého mléka, špetkou cukru a nechte vzejít kvásek. Změklé máslo utřete s vejci a cukrem, přidejte mouku, sůl, vanilkový cukr, zbytek vlažného mléka, vmíchejte vzešlý kvásek a vypracujte těsto, které nechte 60 minut kynout. Mezitím si připravte makovou náplň. Mléko, rum a cukr přiveďte k varu, přisypte mák a za stálého míchání provařte cca 8 minut do zhoustnutí, poté směs odstavte a nechte vychladnout. Poklop formy vložte do trouby, nastavte teplotu na 200 °C, troubu zapněte a poklop nechte cca 30 minut předehřát. Z vykynutého těsta vyválejte na pomoučeném válu plát, na který rozprostřete vychladlou makovou směs a plát zaviňte do rolády. Roládu podélně nařizněte, ale posledních několik centimetrů na jednom konci nechte spojené. Dva takto vzniklé prameny překládejte přes sebe do tvaru copu a nakonec oba konce copu spojte. Vytvarovaný věnec umístěte do nízké formy, přiklopte nahřátým poklopem a pečte v troubě při 200 °C cca 30 minut.

it Ciambella ai semi di papavero

Ingredienti per l'impasto: 375 g di farina 00, 150 ml di latte, 50 g di burro, 15 g di zucchero semolato, 10 g di lievito, 2 uova, 10 g di zucchero vanigliato, 1 pizzico di sale

Ingredienti per il ripieno ai semi di papavero: 140 g di semi di papavero, 210 ml di latte, 60 g di zucchero a velo, 20 ml di rum

Procedimento: Amalgamare il lievito con 3 cucchiaini di latte caldo e un pizzico di zucchero e lasciar lievitare. Mescolare il burro ammorbidito con le uova e lo zucchero, aggiungere la farina, il sale, lo zucchero vanigliato e il restante latte tiepido; amalgamarvi il composto di lievito e lasciar lievitare per 60 minuti. Nel frattempo, preparare il ripieno ai semi di papavero. Portare a ebollizione il latte, il rum e lo zucchero, versarvi i semi di papavero e cuocere per circa 8 minuti, mescolando continuamente, fino a far addensare il composto, quindi togliere dal fuoco e lasciar raffreddare. Inserire in forno il coperchio dello stampo, accendere impostando la temperatura a 200 °C e preriscaldare per circa 30 minuti. Stendere l'impasto su una spianatoia infarinata ricavando un quadrato, distribuirvi il composto di semi di papavero e arrotolare la sfoglia. Tagliare il rotolo nel senso della lunghezza lasciandolo unito per alcuni centimetri da una parte. Incrociare le due parti formando una treccia e unire le due estremità a formare un anello. Posizionare l'anello così ottenuto nello stampo, applicare il coperchio preriscaldato e cuocere in forno per circa 30 minuti a 200 °C.

es Pastel de semillas de amapola

Ingredientes para la masa: 375 g de harina, 150 ml de leche, 50 g de mantequilla, 15 g de azúcar granulada, 10 g de levadura, 2 huevos, 10 g de azúcar vainillada, una pizca de sal

Ingredientes para el relleno de semillas de amapola: 140 g de semillas de amapola molidas, 210 ml de leche, 60 g de azúcar glas, 20 ml de ron

Receta: Mezclar la levadura con 3 cucharaditas de leche tibia y una pizca de azúcar y dejar que suba. Mezclar la mantequilla reblandecida con los huevos y el azúcar, añadir la harina, la sal, el azúcar vainillada y el resto de la leche tibia; incorporar la levadura fermentada y dejar subir durante 60 minutos. Mientras tanto, preparar el relleno de semillas de amapola. Llevar la leche, el ron y el azúcar a ebullición, verter las semillas de amapola y hervir durante unos 8 minutos sin dejar de remover hasta que espese; a continuación, apartar la mezcla y dejar enfriar. Introducir la tapa del molde en el horno, ajustar la temperatura a 200 °C, encender el horno y precalentar durante unos 30 minutos. Extender la masa en forma de cuadrado sobre una base pastelera espolvoreada con harina, extender la mezcla de semillas de amapola enfriada sobre la base pastelera y enrollar la lámina de masa. Cortar el rollo longitudinalmente pero dejando unos centímetros unidos en un extremo. Cruzar las dos partes creadas una sobre otra para formar una trenza y, una vez terminada, unir los dos extremos de la trenza. Colocar el aro formado en el molde, poner la tapa caliente y hornear durante unos 30 minutos a 200 °C.

pt Coroa de sementes de papoila

Ingredientes para massa: 375 g de farinha, 150 ml de leite, 50 g de manteiga, 15 g de açúcar, 10 g de fermento, 2 ovos, 10 g de açúcar baunilhado, uma pitada de sal

Ingredientes para o recheio de sementes de papoila: 140 g de sementes de papoila moídas, 210 ml de leite, 60 g de açúcar em pó, 20 ml de rum

Receita: Misturar o fermento com 3 colheres de chá de leite morno e uma pitada de açúcar e deixar levedar. Amasse a manteiga amolecida com os ovos e o açúcar, junte a farinha, o sal, o açúcar baunilhado e o restante leite morno. Misture o fermento e deixe levedar durante 60 minutos. Entretanto, prepare o recheio de sementes de papoila. Leve o leite, o rum e o açúcar a ferver, deite as sementes de papoila e deixe ferver durante cerca de 8 minutos, mexendo sempre constantemente até engrossar, depois reserve a mistura e deixe arrefecer. Insira a tampa da forma no forno, regular a temperatura para 200 °C, ligar o forno e deixar pré-aquecer cerca de 30 minutos. Estenda a massa num quadrado sobre uma tábua polvilhada com farinha, espalhe a mistura de sementes de papoila arrefecida sobre a tábua e enrole a folha de massa. Corte o rolo no sentido do comprimento, mas deixe alguns centímetros unidos numa das pontas. Cruze os dois fios assim criados para formar uma trança e, quando terminar, junte as duas pontas da trança. Coloque a coroa na forma, insira a tampa aquecida e leve ao forno por aprox. 30 minutos a 200 °C.

de Mohnkranz

Zutaten für den Teig: 375 g glattes Mehl, 150 ml Milch, 50 g Butter, 15 g Kristallzucker, 10 g Hefe, 2 Eier, 10 g Vanille-Zucker, Prise Salz

Zutaten für die Mohnfüllung: 140 g gemahlener Mohn, 210 ml Milch, 60 g Puderzucker, 20 ml Rum

Vorgehensweise: Hefe mit 3 TL warmer Milch und einer Prise Zucker verrühren, gehen lassen und den Vorteig zubereiten. Zimmerweiche Butter mit Eiern und Zucker schaumig schlagen, Mehl, Salz, Vanille-Zucker und die restliche lauwarme Milch dazugeben, den Vorteig unterrühren, zu einem Teig verarbeiten und 60 Minuten gehen lassen. Inzwischen die Mohnfüllung zubereiten. Milch, Rum und Zucker aufkochen, Mohn einrieseln lassen und unter ständigem Rühren ca. 8 Minuten dicklich einkochen, dann die Masse beiseite stellen und abkühlen lassen. Die Haube in den Backofen legen, die Temperatur auf 200 °C einstellen, den Backofen einschalten und die Haube im Ofen ca. 30 Minuten vorheizen lassen. Den Hefeteig auf einem bemehlten Teigbrett zu einer Teigplatte ausrollen, die abgekühlte Mohnfüllung auf die Teigplatte verteilen und die Teigplatte zu einer Rolle aufrollen. Die Rolle der Länge nach durchschneiden, aber an einem Ende einige Zentimeter zusammenhängen lassen. Die beiden so entstandenen Stränge zu einem Zopf kreuzen und die beiden Enden des Zopfes miteinander verbinden. Den geformten Kranz in die Form legen, die vorgewärmte Haube aufsetzen und bei 200 °C ca. 30 Minuten backen.

fr Couronne au pavot

Ingredientes pour la pâte : 375 g de farine fluide, 150 ml de lait, 50 g de beurre, 15 g de sucre cristal, 10 g de levure de boulanger, 2 œufs, 10 g de sucre vanillé, pincée de sel

Ingredientes pour le fourrage au pavot : 140 g de pavot moulu, 210 ml de lait, 60 g de sucre glace, 20 ml de rhum

Préparation : Mélanger la levure de boulanger avec 3 cuillères de lait tiède et une pincée de sucre et laisser lever le levain. Battre le beurre ramolli avec les œufs et le sucre, ajouter la farine, le sel, le sucre vanillé, le reste du lait tiède, incorporer le levain levé, préparer une pâte et la laisser lever pendant 60 minutes. Pendant ce temps, préparer le fourrage au pavot. Faire bouillir le lait, le rhum et le sucre, ajouter le pavot et faire cuire en remuant constamment pendant environ 8 minutes jusqu'à l'épaississement, puis mettre de côté et laisser refroidir. Placer le couvercle du moule dans le four, régler la température à 200 °C, allumer le four et laisser préchauffer le couvercle pendant environ 30 minutes. Étaler la pâte sur une planche à pâtisserie farinée, napper d'une couche du mélange au pavot refroidi et l'enrouler. Couper la pâte dans le sens de la longueur, en laissant les derniers centimètres joints à une extrémité. Tresser les deux parties afin de former une tresse. À la fin, joindre les extrémités de la tresse. Placer la couronne façonnée dans le moule bas, couvrir avec le couvercle préchauffé et cuire au four à 200 °C pendant environ 30 minutes.

pl Wieniec makowy

Składniki na ciasto: 375 g mąki tortowej, 150 ml mleka, 50 g masła, 15 g cukru kryształ, 10 g drożdży, 2 jajka, 10 g cukru waniliowego, szczypta soli

Składniki na makowe nadzienie: 140 g mielonego maku, 210 ml mleka, 60 g cukru pudru, 20 ml rumu

Przygotowanie: Drożdże należy zmieszać z 3 łyżkami ciepłego mleka, szczyptą cukru i pozostawić zaczyn do wyrośnięcia. Miękkie masło należy utrzeć z jajkami i cukrem, dodać mąkę, sól, cukier waniliowy, resztę letniego mleka, wmieszać przygotowany zaczyn i przygotować ciasto, które należy pozostawić na 60 minut do wyrośnięcia. W tym czasie przygotować makowe nadzienie. Mleko, rum i cukier należy zagotować, dosypać mak i stale mieszając gotować przez około 8 minut do zgęstnienia, następnie pozostawić do wystygnięcia. Pokrywą formy należy umieścić w piekarniku, nastawić temperaturę 200 °C, włączyć piekarnik i przez ok. 30 minut rozgrzewać pokrywę. Ciasto rozwałkować na posypanej mąką stolnicy na płat, na który należy nanieść makowe nadzienie, a płat zwinąć w roladę. Roladę naciąć wzdłuż, ale pozostawiając ostatnie kilka centymetrów połączone na jednym końcu. Dwa tak powstałe pasma należy zaplatać w kształt warkoczka, a na koniec połączyć oba jego końce. Powstały wieniec należy umieścić w niskiej formie, przykryć rozgrzaną pokrywą i piec w piekarniku w temperaturze 200 °C przez ok. 30 minut.

sk Makový veniec

Ingridencie na cesto: 375 g hladkej múky, 150 ml mlieka, 50 g masla, 15 g kryštálového cukru, 10 g drożdžia, 2 vajcia, 10 g vanilkového cukru, štipka soli

Ingridencie na makovú náplň: 140 g mletého maku, 210 ml mlieka, 60 g práškového cukru, 20 ml rumu

Postup: Droždie zmiešajte s 3 lyžicami teplého mlieka, štipkou cukru a nechajte vzísť kvások. Zmäknuté maslo vymiešajte s vajcami a cukrom, pridajte múku, soľ, vanilkový cukor, zvyšok vlažného mlieka, vmiešajte kvások a vypracujte cesto, ktoré nechajte 60 minút kysnúť. Medzitým si pripravte makovú náplň. Mlieko, rum a cukor priveďte do varu, prisypte mak a za stáleho miešania prevarte cca 8 minút do zhutnutia, potom zmes odstavte a nechajte vychladnúť. Poklop formy vložte do rúry, nastavte teplotu na 200 °C, rúru zapnite a poklop nechajte cca 30 minút predhriať. Z vykysnutého cesta vyvalkajte na pomúčenej podložke plát, na ktorý rozložíte vychladnutú makovú zmes a plát zaviňte do rolády. Roládu pozdĺžne narežte, ale posledných niekoľko centimetrov na jednom konci nechajte spojených. Dva takto vzniknuté pramene prekladajte cez seba do tvaru vrkoča a nakoniec obidva konce vrkoča spojte. Vytvarovaný veniec umiestnite do nižkej formy, priklopte nahriatym poklopom a pečte v rúre na 200 °C cca 30 minút.

hu Mákos koszorú

Hozzávalók a tészához: 375 g liszt, 150 ml tej, 50 g vaj, 15 g kristálycukor, 10 g élesztő, 2 tojás, 10 g vaníliás cukor, egy csipetnyi só

Hozzávalók a mákos töltelékhez: 140 g darált mák, 210 ml tej, 60 g porcukor, 20 ml rum

Elkészítés: Az élesztőt keverje össze 3 kanál meleg tejjel, egy csipetnyi cukorral, és futtassa fel benne. A felpuhult vaját keverje ki a tojással és cukorral, adja hozzá a lisztet, só, vaníliás cukrot, a fennmaradó langyos tejet, adja hozzá a felhúttatott élesztőt, és készítsen tésztát, melyet hagyjon kelni 60 percig. Eközben készítse el a mákos tölteléket. A tejet keverje össze a rummal és cukorral, majd forralja fel, állandó keverés mellett adja hozzá a mákot, és főzze nagyjából 8 percig, amíg nem sűrűsödik be, majd tegye félre, és hagyja kihűlni. A forma fedőjét tegye be a sütőbe, melynek hőmérsékletét állítsa 200 °C-ra, kapcsolja be, és nagyjából 30 percen keresztül melegítse elő. A megkelt tésztát gyűrődéskán nyújtsa lappá, kenje rá a kihűlt tölteléket, majd tekerje fel. A tegercet hosszában vágja meg úgy, hogy az egyik végén néhány cm-nyi részt hagyjon egyben. A vágás során kialakult két részből készítsen fonatot, majd a két végét kösse össze. A koszorút tegye az alacsony formába, helyezze rá az előmelegített fedőt, és süsse a sütőben 200 °C-os hőmérsékleten nagyjából 30 percig.

ru Маковый венок

Ингредиенты для теста: 375 г муки, 150 мл молока, 50 г масла, 15 г сахара, 10 г дрожжей, 2 яйца, 10 г ванильного сахара, щепотка соли

Ингредиенты для маковой начинки: 140 г молотого мака, 210 мл молока, 60 г сахарной пудры, 20 мл рома

Приготовление: Смешайте дрожжи с 3 столовыми ложками тёплого молока, щепоткой сахара и дайте закваске подняться. Размягчённое масло разотрите с яйцом и сахаром, добавьте муку, соль, ванильный сахар, остатки тёплого молока, вмешайте закваску и замесите тесто, которое оставьте подниматься в течение 60 минут. В это время приготовьте маковую начинку. Доведите молоко, ром и сахар до кипения, добавьте мак и, постоянно помешивая, кипятите около 8 минут до загустения, затем отставьте смесь в сторону и дайте ей остыть. Крышку поставьте в духовку, установите температуру на 200 °C, включите духовку и нагревайте крышку, пока поднимается тесто примерно 30 минут. Раскатайте лист подошедшего теста на присыпанной мукой столешнице, выложите на него остывшую маковую смесь и заверните лист в рулет. Разрежьте рулет вдоль, но оставьте последние несколько сантиметров соединённые на одном конце. Наложите две созданные таким образом пряди друг на друга в виде косы и, наконец, соедините оба конца косы. Поместите сформированный венок в низкую форму, накройте нагретой крышкой и выпекайте в духовке при температуре 200 °C примерно 30 минут.

uk Маковий віночок

Інгредієнти для тіста: 375 г борошна, 150 мл молока, 50 г масла, 15 г цукру, 10 г дріжджів, 2 яйця, 10 г ванільного цукру, дрібка солі

Інгредієнти для макової начинки: 140 г меленого маку, 210 мл молока, 60 г цукрової пудри, 20 мл рому

Спосіб приготування: Змішайте дріжджі з 3 столовими ложками теплого молока, дрібкою цукру і лишть закваску підійматися. Розм'якшене масло перетріть з яйцем і цукром, додайте борошно, сіль, ванільний цукор, рештки теплого молока, вмішайте закваску, що піднялася та замість тіста, та лишть його підійматися на 60 хвилин. Тим часом приготуйте начинку. Молоко, ром та цукор доведіть до кипіння, додайте мак та варіть приблизно 8 хвилин до загущення постійно помішуючи, після цього суміш відставте та дайте їй охолонути. Кришку форми помістіть в духовку зі встановленою температурою 200 °C, увімкніть духовку та нагрівайте кришку приблизно 30 хвилин. З тіста, що піднялося, розкатайте пласт тіста, на стільниці, присипаній борошном, на який помістіть суміш, яка охолонила і пласт загорніть у рулет. Розріжте рулет уздовж, але залиште останні кілька сантиметрів, з'єднані на одному кінці. Накладіть дві створені таким чином пасма один на одного у вигляді коси і нарешті з'єднайте обидва кінці коси. Помістіть сформований віночок у низьку форму, накрийте нагрітою кришкою і випікайте в духовці при температурі 200 °C приблизно 30 хвилин.



www.tescoma.com

**TESCOMA s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín
Czech Republic, TESCOMA distributors:**

IT, Gazzago S.M. (BS), Trav. Caduti del Lavoro 3
ES, TESCOMA España, S.L., Mutxamel, Alicante, Pl.Riodel, E4

PT, Espargo, Sta. Maria da Feira, Rua 25 de Abril 215

PL, Katowice, Warszwna 14 / **SK,** Púchov, Nimnická cesta

UA, Одеса, ТОВ "Т.Д.Т.", 2/1 В. Стуса / **DE,** Butzbach-Griedel, Wingerstr.

HU, 1115 Bp., TESCOMA Kft., Keveháza u. 1-3. / **CN,** Guangzhou, Tianhe District

