

Krucze ciasto z makiem i żurawiną

Składniki

- 2 łyżki świeżo zmielonego siemienia lnianego + 3 łyżki gorącej wody
- 200g mąki z ciecierzycy
- 150g mąki ryżowej pełnoziarnistej
- 50g mąki amarantusowej
- 100g mąki z tapioki
- 1 łyżeczka bezglutenowego proszku do pieczenia
- 2 łyżki cukru pudru trzciniowego (można pominąć)
- 250g zimnej wegańskiej margaryny
- 100ml zimnej wody łącznie z 2 łyżkami soku z cytryny
- 200g konfitury z żurawiny niskosłodzonej
- masa makowa z 250g maku (str.229)

Dodatkowo:

- forma do tarty o średnicy 27cm

Masa makowa:

- 270g suchego maku niebieskiego
- 375ml mleka ryżowego lub wody
- 1 łyżka ekstraktu lub pasty z wanilii
- 100g rodzynek niesiarkowanych
- 100g moreli suszonych niesiarkowanych
- 2 łyżki wegańskiej margaryny lub masła klarowanego (nie dla wegan)
- 100ml syropu z agawy
- 100ml syropu ryżowego

Przygotowanie

- Świeżo zmielony len zalewamy gorącą wodą i mieszamy, aż utworzy się kleista papka.
- Mąkę przesiewamy, mieszamy z proszkiem do pieczenia i cukrem pudrem.
- Dodajemy zimną margarynę oraz papkę z siemienia lnianego, dokładnie siekamy, najlepiej za pomocą specjalnej siekaczki.
- Stopniowo wlewamy wodę i sok z cytryny, zagniatamy jednolite ciasto, które dzielimy na dwie części (jedna 500g, druga 400g), owijamy je w folię spożywczą i chłodzimy w lodówce przez około 30 minut.
- Okrągłą formę do tarty oprószamy mąką.
- Nagrzewamy piekarnik do 170° w opcji z termo obiegiem.
- Pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia rozwałkowujemy większą część schłodzonego ciasta (około 30cm średnicy).
- Ciasto przekładamy do formy, dociskamy je do brzegów, nakłuwamy widelcem, przykrywamy papierem do pieczenia i równomiernie obciążamy specjalnymi ceramicznymi kulkami lub np. fasolą.
- Ciasto pieczemy 12 minut, wyjmujemy, zdejmujemy papier z obciążeniem. Nakładamy masę makową, następnie konfiturę żurawinową i przykrywamy startą na tarce pozostałą ilością kruchego, zimnego ciasta.
- Ciasto wkładamy do nagrzanego piekarnika, pieczemy 15-20 minut, aż lekko zbrązowieje, wyjmujemy, odstawiamy do przestudzenia.

Masa makowa:

- Mleko zagotowujemy.

- Mak płuczemy, odcedzamy, umieszczamy w rondelku, dolewamy gorące mleko lub wodę, dodajemy pastę z wanilii i gotujemy na bardzo małym ogniu przez 30 minut od czasu do czasu mieszając.
- Ugotowany mak odcedzamy na bardzo małym sicie, przekładamy do miski, studzimy i przekręcamy przez maszynkę 2-3 razy.
- Rodzynki i morele zalewamy wrzątkiem, po 5 minutach odcedzamy.
- Do maku dodajemy posiekane morele, rodzynki, dwie łyżki miękkiej margaryny lub masła klarowanego, połowę syropu, dokładnie mieszamy.
- Masę makową odstawiamy na kilka minut, aby smaki dobrze się połączyły.

Lista zakupów

[Mak niebieski bio Organic Farma Zdrowia](#)

[Gramatura: 200 gram](#)

[Cena 11,99 zł](#)

IDŹ DO SKLEPU

[Wegańska margaryna roślinna do smarowania pieczywa bio Naturli](#)

[Gramatura: 225 gram](#)

[Cena 9,99 zł](#)

IDŹ DO SKLEPU

[Syrop z agawy jasny bio Eko Wital](#)

[Gramatura: 250 ml](#)

[Cena 13,99 zł](#)

IDŹ DO SKLEPU