

CIASTO: 600 g mąki, 100 g cukru, 30 g świeżych drożdży, 1/8 l ciepłego mleka, 100 g masła, 2 jajka, szczypta soli.

MASA MIGDAŁOWA: 20 dkg słodkich migdałów, 20 dkg cukru pudru, 3-4 łyżki słodkiej śmietanki

BAKALIE: 100 g rodzynek, 100 g smażonej skórki pomarańczowej, 100 g suszonych moreli, 100 g fig i daktyli lub suchych konfitur

Rodzynki opłukać, namoczyć w rumie lub mocnej herbacie o silnym aromacie; figi, daktyle, morele pokroić w cieniutkie paseczki.

Przygotować : migdały sparzyć, obrać ze skórki i zmielić, następnie wymieszać z cukrem i dodać tyle śmietanki, aby masa dała się utrzeć, lecz nie była zbyt wilgotna.

PRZYGOTOWAĆ CIASTO: całą mąkę przesiać, niewielką ilość odłożyć do miski, zrobić dołek i rozkruszyć do niego drożdże, wlać powoli letnie mleko i dokładnie wymieszać. Przysypać cienką warstwą mąki, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na ok. 15 min (to jest tzw. rozczyń). Masło rozpuścić i wymieszać z jajkami. Wyrośnięty rozczyń posypać przy brzegu miski cukrem i solą, a następnie dolać tłuszcz z jajkami. Wyrabiać drewnianą łyżką dodając stopniowo pozostałą mąkę. (Można też wyrabiać ciasto mikserem, co bardzo skraca czas i jest mniej męczące.) W końcu wyłożyć ciasto na stolnicę posypaną mąką, wyrabiać i uderzać dłońmi do momentu, gdy będzie już gładkie. Uformować kulę, ponownie przykryć i pozostawić do wyrośnięcia na 25-40 minut.

Gdy ciasto dwukrotnie powiększy swoją objętość, podzielić je na 4 części. Pierwszą warstwę rozciągnąć na prostokątnej wysokiej blaszce wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką. Położyć na ciasto warstwę osączonych rodzynek i skórki pomarańczowej. Na to rozciągnąć warstwę ciasta o grubości palca, posługując się łyżką maczaną w rozpuszczonym maśle, aby ciasto nie przylegało do łyżki. Na tę warstwę ułożyć warstwę masy migdałowej (łyżką maczaną w maśle), przykryć znowu ciastem na palec grubym. Nałożyć drobno pokrajane bakalie lub suche konfitury, przykryć ostatnią warstwę ciasta. Postawić w ciepłe, aby dobrze wyrosło, ponieważ nadzienie pakowańca jest ciężkie.

Wstawić do pieca nagrzanego do temp. 200-220 stopni. Piec co najmniej godzinę. Przed wyjęciem z pieca sprawdzić patyczkiem, czy upieczone.

Po ostudzeniu ostrożnie przewrócić formę na płaską powierzchnię, aby ciasto się nie połamało, polukrować przezroczystym lukrem z kilkoma kroplami rumu lub araku.

wg Stefana Kuczyńskiego