





przepisy.pl

Świąteczna gwiazda z makiem



 120 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  170 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka pszenna - 500 gramów
- cukier - 150 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- mleko - 0.5 szklanek
- duże jajka - 2 sztuki
- drożdże - 20 gramów
- sól - 1 szczypta

dodatkowo

- gotowa masa makowa - 400 gramów
- jajko - 1 sztuka
- białko - 1 sztuka
- cukier puder do oprószenia
- kandyzowane wiśnie do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj rozczyń. W miseczce pokrusz drożdże, dodaj po łyżce cukru i mąki, i tyle letniego mleka by rozczyń miał gęstość śmietany. Wymieszaj i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Do miski włóż: pozostałą mąkę i cukier, miękką Kasię, jajka i sól. Dodaj wyrośnięty rozczyń i resztę mleka. Wszystko wymieszaj mikserem.
2. Następnie przełóż ciasto na oprószony mąką stół i zagniataj aż stanie się gładkie i elastyczne. Ciasto włóż do oprószonej mąką miski, przykryj folią lub ściereczką i odstaw na godzinę, by podrosło. Płaską blachę wyłóż papierem do pieczenia.
3. Białko ubij na sztywną pianę. Jedną łyżkę piany odłóż, resztę wymieszaj z masą makową. Wyrośnięte ciasto podziel na dwie części i rozwałkuj, na papierze do pieczenia, dwa identyczne koła. Na jeden placek ciasta wyłóż masą makową.
4. Brzegi ciasta posmaruj pozostałym białkiem. Przykryj drugim plackiem ciasta i dociśnij na brzegach. Na środku ciasta połóż małą miseczkę, by wyznaczała środek i zrób na cieście 16 promienistych nacięć.
5. Łap jednocześnie dwa kawałki ciasta i wywijając je kilkakrotnie na zewnątrz sklejaj w ramiona gwiazdy. Jeśli kawałki ciasta nie bardzo chcą się skleić posmaruj je białkiem.
6. Ciasto przykryj ściereczką i odstaw na 20 minut do wyrośnięcia. Przed pieczeniem posmaruj roztrzepanym jajkiem. Wstaw do nagrzanego do 170 st.C piekarnika i piecz około 30 minut. Przed podaniem oprósz cukrem pudrem i udekoruj kandyzowanymi wisienkami.