Drożdżowa gwiazda z makiem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni
Czas przygotowania: 15 minut
Liczba porcji: 16
Czas gotowania: 2 h

Użyte akcesoria :

- nóż
- motylek

Przygotowanie :

1. Do czystego i suchego dzbanka miksującego założyć nóż, wlać 250 g mleka i 30 g pokruszonych drożdży. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Podgrzewać – temperatura 40°C, czas 3 minut, prędkość 1.
2. Otworzyć pokrywę, dodać 3 żółtka, 1 całe jajko, 70 g cukru, 50 g masła pokrojonego na kawałki, 550 g mąki oraz szczyptę soli. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Ugniatać – czas 3 minuty, prędkość 2-3.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka. Ciasto przełożyć do miski, przykryć ściereczką i odstawić na 30 min do wyrośnięcia. Dzbanek umyć i osuszyć.
4. Do dzbanka miksującego założyć motylek, wlać białka z 3 jajek. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Ubijać – czas 3 minuty, prędkość 4.
5. Otworzyć pokrywę dzbanka, pianę przełożyć do masy makowej, delikatnie wymieszać łopatką i podzielić na 3 równe części. Blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia.
6. Wyrośnięte ciasto podzielić na 4 części i każdą część rozwałkować na kształt koła o średnicy około 30 cm, nadmiar ciasta odciąć. Pierwsze koło położyć na przygotowaną blachę, posmarować pierwszą częścią masy makowej, pozostawiając 0,5 cm wolnego brzegu. Ułożyć kolejne koło, docisnąć delikatnie końce i rozsmarować kolejną część masy makowej. Przykryć kolejnym kołem, docisnąć końce i rozsmarować resztę masy makowej. Na wierzch ułożyć ostatnie

koło ciasta i delikatnie docisnąć końce.

7. Na środku ciasta postawić szklankę. Za pomocą ostrego noża podzielić ciasto na 16 równych części, zdjąć szklankę. Każde dwa sąsiadujące kawałki ciasta wywinąć dwukrotnie od środka, tzn. jeden kawałek w prawo a drugi w lewą stronę. Przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na 30 min.
8. Piekarnik rozgrzać do 180°C.
9. Piec 20-25 min w temperaturze 180°C. Odstawić na około 30 min do ostudzenia. Podawać jako deser.

Wskazówki :

Gwiazdę drożdżową można oprószyć cukrem pudrem lub polukrować. Ciasto przed pieczeniem można również posmarować roztrzepanym jajkiem, będzie miało ładny złotawy kolor. Zamiast masy makowej można użyć masę serową.