

Dodana: 22 listopad 2022 10:04

Zmodyfikowana: 3 styczeń 2023 10:21

Gwiazda drożdżowa z makiem - Koło Gospodyń Wiejskich „Nove Dworzanki”

Gwiazda drożdżowa z makiem - Koło Gospodyń Wiejskich „Nove Dworzanki”



Składniki

Ciasto

- 70 dag mąki pszennej
- 1 szklanka cukru – 250 ml
- 30 g świeżych drożdży
- 4 jajka
- 15 dag masła lub margaryny
- 1 op. cukru waniliowego
- 0,5 l mleka
- szczypta soli

Nadzienie makowe

- 30 dag suchego maku
- 150 g płynnego miodu
- 3 łyżki cukru pudru
- 50 g roztopionego masła
- 10 dag bakalii (opcjonalnie)

- 1 jajko do posmarowania gwiazdy przed pieczeniem

Przygotowanie ciasta

Drożdże rozkruszyć do miski, dodać 2 łyżki cukru, 1 łyżkę mąki, 3 łyżki ciepłego mleka. Rozgnieść drożdże, rozmieszać na gładką masę. Przykryć ściereczką, zostawić do lekkiego wyrośnięcia na ok. 15-20 minut.

Mleko podgrzać delikatnie. Masło rozpuścić, lekko przestudzić. Do dużej miski wsypać przesianą przez sito mąkę, cukier, mleko i roztopione masło. Przemieszać. Dodać wyrośnięte drożdże i wbić całe jajko.

Wyrabiać ciasto w misce, potem na stolnicy, ugniatając i rozciągając, by dostało się do niego jak najwięcej powietrza. Odpowiednio wyrobione nie klei się do rąk, ewentualnie można lekko podsypywać mąką, ale ostrożnie, by nie zrobiło się zbyt twarde. Wyrobite ciasto uformować w kulę, przykryć ściereczką i zostawić na ok. 1 godz. do wyrośnięcia.

Przygotowanie nadzienia

Mak wsypać na sitko i przelać zimną wodą. Przełożyć do garnka i zalać gorącą wodą (2 szklanki wody na 1 szklankę maku) – gotować przez 20 minut. Co jakiś czas zbierać sitkiem zanieczyszczenia, które wypływają na wierzch. Odsączyć, np. na sitku z gaza. Pozostawić przynajmniej na 2-3 godziny, aby dobrze odciekł. Najlepiej ugotować wieczorem i pozostawić na noc na sicie.

Przełożyć do makutry i ucierać ręcznie, bądź zmielić przez maszynkę do mięsa na najdrobniejszym sitku. Do miski z przemielonym/utartym makiem dodać pozostałe składniki: bakalie, miód, cukier puder. Wymieszać, odstawić.

Formowanie gwiazdy

Po wyrośnięciu ciasto podzielić na 4 równe części. Pierwszy kawałek ciasta chwilę zagnieść, następnie rozwałkować na okrąg o średnicy ok. 25 cm. Położyć go na dużej blaszce wyłożonej arkuszem papieru do pieczenia. Rozsmarować 1/3 masy makowej, pozostawiając ok. 1 cm wolnego brzegu. Rozwałkować drugi kawałek ciasta i położyć go na pierwszym krążku. Ponownie posmarować masą makową i położyć 3 krążek ciasta. Posmarować resztą masy i przykryć ostatnim krążkiem.

Na środku ciasta odcisnąć okrąg szklanką. Od niego poprowadzić nacięcia dookoła, tak by powstało 16 kawałków (naciąć nie prowadząc noża do końca pierwszego kawałka).

Wziąć w dłoń dwa sąsiadujące kawałki ciasta i obkręcić je ku sobie a następnie zlepić brzegi obu kawałków, tworząc tym samym ramię gwiazdy. Czynność powtórzyć po kolei z kolejnymi parami kawałków ciasta. Przykryć ściereczką, odstawić na ok. 30 min. do ponownego wyrośnięcia.

Bezpośrednio przed pieczeniem gwiazdę posmarować roztrzepanym jajkiem. Piec 30-40 min. w piekarniku w temp. 180 st.

Zachęcamy, aby do przygotowania drożdżowej gwiazdy użyć Miodu Podlaskiego od jednego z naszych pszczelarzy z regionu. Znajdziecie ich tu:

<https://produkty.podlaskie.eu/wyszukiwarka?category=13> (<https://produkty.podlaskie.eu/wyszukiwarka?category=13>)



-
[\(/resource/image/2/1138/268/563/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/268/563/0x0.jpg)



-
[\(/resource/image/2/1138/268/562/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/268/562/0x0.jpg)



-
[\(/resource/image/2/1138/268/564/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/268/564/0x0.jpg)



-
[\(/resource/image/2/1138/268/565/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/268/565/0x0.jpg)



-
[\(/resource/image/2/1138/268/567/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/268/567/0x0.jpg)



-
[\(/resource/image/2/1138/268/566/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/268/566/0x0.jpg)



[\(/resource/image/2/1138/268/568/0x0.jpg\)]((/resource/image/2/1138/268/568/0x0.jpg))