

## GWIAZDA MAKOWA



### Składniki

- 200 g mleka
- 120 g cukru
- 40 g drożdży świeżych, pokruszonych
- 4 jajka
- 600 g mąki pszennej, plus dodatkowa ilość do oprószenia blatu
- ¼ łyżeczki ekstraktu z wanilii, naturalnego (opcjonalnie)
- 50 g masła, miękkiego, pokrojonego na kawałki
- 900 g masy makowej  
lub 900 g masy makowej
- cukier puder, do oprószenia

### Sposób przygotowania

1. Wlać do naczynia mleko, dodać cukier i drożdże, podgrzewać 2 min/37°C. W tym czasie rozbić jajka, żółtka oddzielić od białek, odstawić.
2. Dodać żółtka, mąkę, ekstrakt z wanilii i masło, wyrobić ciasto co najmniej przez 2 minuty. Przełożyć do miski, przykryć czystą ściereczką kuchenną odstawić.
3. Do czystego i suchego naczynia miksującego wlać białka, ubijać do momentu uzyskania sztywnej piany. Pianę przełożyć do odważonej masy makowej, wymieszać delikatnie do połączenia składników.
4. Rozgrzać piekarnik do temp. 180°C. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, odstawić.
5. Wyrośnięte ciasto przełożyć na oprószony mąką blat, uformować kulę, podzielić na 4 równe części, następnie każdą z nich rozwałkować na kształt koła (Ø ok. 30 cm). Aby uzyskać pożądaną kształt nadmiar ciasta wyciąć. Pierwszy kawałek ciasta przełożyć na przygotowaną wcześniej blachę, rozsmarować na nim 1/3 masy makowej, pozostawiając ok. 0,5 cm wolnego brzegu. Ułożyć kolejną, rozwałkowaną porcję ciasta, posmarować połową masy makowej. Przykryć 3 blatem ciasta, posmarować pozostałą częścią masy makowej, na wierzchu ułożyć ostatni krążek ciasta, delikatnie docisnąć.
6. Na środku ciasta zaznaczyć szklanką okrąg (Ø 8 cm). Za pomocą bardzo ostrego noża zaczynając od miejsca zaznaczonego okręgu, podzielić ciasto na 4 części, a każdą ćwiartkę – na 4 równe trójkąty. Następnie chwycić równocześnie za 2 kawałki ciasta i zawinąć je dwukrotnie w kierunku do środka (tzn. jeden kawałek skrócić dwukrotnie

w prawo, a sąsiadujący dwukrotnie w lewo). Wewnętrzne rogi podstawy trójkątów skleić, a zewnętrzne naciągnąć, tworząc ramiona gwiazdy. Czynności powtórzyć dla pozostałych kawałków, odstawić do wyrośnięcia na ok. 20 min.

7. Piec 30-35 min (180°C). Gwiazdę podawać po ostudzeniu oprószoną cukrem pudrem.

Smacznego !

Rembowska Marzena