

Drożdżowy Kwiat Gwieździsty

Oryginalny przepis pochodzi z książki „Kulinarne podróże po łódzkim. Część 3”. My jednak zmodyfikowaliśmy przepis i zamiast powideł użyliśmy masy makowej. Mak pojawiający się w okresie świątecznym ma symbolizować dostatek i szczęście, więc warto włączyć go do świątecznych przysmaków.

Składniki:

2,5 szklanki mąki pszennej

1 szklanka ciepłego mleka

15g świeżych drożdży

50g cukru

100g roztopionego masła

sól

cukier puder

powidła (lub jak u nas masa makowa)

Przygotowanie:

W mleku ożpuścić drożdże. Dodać cukier i 5 łyżek mąki. Zamieszać i odstawić w ciepłe miejsce na kilka minut, aż drożdże zaczną wyrastać. Dodać do reszty mąki. Dodać roztopione masło i sól. Wyrabiać ciasto, aż będzie gładkie. Zostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia, do podwojenia objętości. Ciasto podzielić na dwie części. Rozwałkować na okrągło. Przenieść warstwę na blachę. Posmarować powidłami (lub jak u nas masą makową), zostawiając puste 2 cm brzegu. Nałożyć drugą warstwę. Naciąć na 8 części i zawinąć formując gwazdę. Odstawić ciasto na pół godziny w ciepłym miejscu i posmarować roztopionym masłem. Piec w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 stopni C od 20 do 25 minut. Po upieczeniu ciasto można posypać cukrem pudrem.

Ciasto robi duże wrażenie, ale oczywiście jest również pyszne!

Zachęcamy do wykonania przepisu :-)