

Vánoční hvězda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

• TĚSTO

- Mléko 2 dl
- Droždí 42 g
- Cukr 1 lžička
- Hladká mouka 700 g
- Cukr 1 lžička
- Sůl 2 lžička
- Olej 1.25 dl
- Vejce 2 ks

• DIP

- Lučina 150 g
- Mléko 1 lžíce
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Brusinky 1.5 lžíce

• MIMO JINÉ

- Máslo na vymazání formy 100 g
- Hladká mouka na posypání válu dle potřeby 100 g
- Hrubá mouka na vysypání formy 200 g
- Žloutek na potřetí 1 ks
- Mléko na potřetí 1 lžíce
- Semínka na posypání (lněná a sezamová) 2 hrst

Doba přípravy: 107 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Ve vlažném mléce rozmícháme rozdrobené droždí a lžičku cukru a necháme je rozpustit. Do mísy prosejeme mouku, přidáme sůl, mléko s droždím, olej a vejce a uhněteme hladké těsto. Zakryjeme ho čistou utěrkou a necháme na teplém místě 30 minut kynout.

Z vykynutého těsta utvoříme na pomoučeném válu oválný bochánek, rozkrojíme ho na dvě poloviny a z jedné ještě odkrojíme na kraji malý kousek.

Větší polovinu těsta pak rozdělíme na pět stejných částí. Čtyři rozválíme na kruhové pláty o stejném průměru, jako je průměr kulaté formy na pečení (ideální je 28 cm), a pátou na kruhový plát o trochu větším průměru.

Čtyři pláty lehce na povrchu potřeme rozehřátým máslem a položíme na sebe. Zakryjeme je pátým větším plátem (ten nepotíráme) a těsto po stranách přehneme dolů.

Spojené pláty opatrně přeneseme do vymazané a vysypané kulaté formy a ostrým nožem je rozdělíme na 8 trojúhelníkových dílků tak, aby řezy končily asi 1 cm od kraje. Jednotlivé dílky postupně rozevřeme od středu směrem ven.

Stejný postup zopakujeme i s druhou menší polovinou těsta. Vyválíme pět kruhů, tentokrát o trochu menším průměru, spojíme je k sobě a položíme doprostřed formy.

Menší kruh také rozdělíme nožem na 8 dílků (dáváme pozor, aby špičky vrchních dílků byly v mezerách mezi dílky spodního patra) a postupně je rozevřeme ze středu směrem ven.

Ze zbylého nejmenšího kousku těsta utvoříme bochánek a vložíme ho do středu květiny. Povrch těsta potřeme vejcem rozšlehaným s mlékem a lístky po okrajích posypeme střídavě lněnými a sezamovými semínky.

Květinu zakryjeme papírovou utěrkou a mezitím rozehřejeme troubu na 200 °C. Vložíme do ní květinu, po 10 minutách snížíme teplotu na 180 °C, květinu zakryjeme papírem na pečení a pečeme dalších 20 minut. Nakonec papír odstraníme a pečeme ještě 6 – 7 minut dozlatova.

Vnitřní část květiny (bochánek) opatrně vykrojíme tenkým nožem. Přísady na dip promícháme, naplníme do vhodné misky a vložíme doprostřed květiny místo bochánku. Každý si pak z květiny bude odlupovat kousky a namáčet je do misky s dipem.