Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

**Одноклассники: ok.ru/opencook** **ВКонтакте: vk.com/opencook**

# Пирог "Рождественская звезда"

22 декабря 2017 19:14 · https://open-cook.ru/recipes/pirog-rozhdestvenskaya-zvezda



Этот *пирог* популярен на Западе и традиционно готовится к Рождеству, потому и называется "Рождественская звезда". В честь той самой Вифлеемской звезды. Кулинарная традиция, как и штоллен на Рождество. Но без привязки к религии это очень вкусный и красивый пирог, который украсит любой *праздничный стол* или станет прекрасным подарком. Я предлагаю вам порадовать родных и близких этим пирогом в **Новый Год**. Он также станет украшением стола и на наше православное Рождество.

Этот пирог из сдобного дрожжевого теста, так как в его состав входит сливочное масло и яйцо.

Из указанного количества теста получается довольно большой пирог. Но тесто можно разделить на 2-3 части и приготовить два или три пирога.

Напоминаю, для *дрожжевого теста* нужно тепло и отсутствие сквозняков. А молоко должно быть теплым от 30 до 40 градусов. Если оно будет холоднее, то дрожжам не хватит сил для работы,  если молоко будет горячее, то дрожжи погибнут. Если нет термометра, то проверьте молоко, капнув немного на внутреннюю сторону кисти руки, там где нежное место. Подобным образом проверяют температуру молока или смеси для малышей. Если температура молока примерно равна температуре тела, значит, можно ее использовать.

Для дрожжевого теста нужны продукты комнатной температуры. И еще вам понадобится большая миска, как минимум объемом 5 литров.

## Ингредиенты.

**Тесто:**

- 500 гр муки
- 7 гр сухих быстродействующих дрожжей (в России пакетики дрожжей обычно идут по 11 гр, но на 1 кг муки, для этого рецепта вам нужна половина такой пачки)
- 50 гр сахара
- 1/2 ч.л. соли
- 240 гр молока (ну, собственно, мл столько же)
- 60 гр мягкого несоленого сливочного масла (комнатной температуры)
- 1 большое яйцо комнатной температуры

**Начинка:**

- 40 гр растопленного сливочного масла
- 100 гр сахара
- 2,5 ч.л. корицы

## Приготовление.

Смешать в миске 300 гр муки, дрожжи, сахар и соль.




Подогреть молоко (об этом подробнее написано выше), влить в миску с мукой, добавить сливочное масло и яйцо. Перемешать все.



Всыпать оставшуюся муку.




Месить тесто 5 минут сначала лопаткой, а потом руками. Это можно делать как в миске, так и на столе, чуть-чуть присыпанном мукой.




Месить тесто пока оно не станет гладким и не перестанет липнуть к рукам. Для тех, у кого нет опыта работы с тестом: да, вначале тесто будет липким, но НЕ нужно добавлять больше муки. Тесто нужно вымесить и оно станет таким, каким и должно быть. Но так как мука бывает разная, то если уж совсем жидкое тесто получилось, то можно добавить немного муки. Не переусердствуйте, иначе получите тяжелый ком, который не поднимется и пушистого и мягкого пирога не получится. Сформировать шар, переложить назад в миску, накрыть чистым полотенцем оставить в теплом месте без сквозняков на 40-60 минут.




Тесто должно увеличиться в размере в два раза.



Разделить тесто на 4 части, из каждой сформировать шар и дать отдохнуть минут 5.




За это время растопить сливочное масло, в отдельной чашке или миске смешать сахар и корицу.




Заранее отрезать пергамент по размеру противня. Один из шаров теста раскатать в круг, чтобы он влез на противень. У меня пласт получился толщиной почти 5 мм, может чуть меньше. Учитывайте, что во время расстойки и выпекания тесто увеличится в размере в разы.




Переложить первый круг теста на пергамент, смазать сливочным маслом (примерно 1/3 от количества масла).



Равномерно распределить сверху треть сахарно-коричной смеси.




Раскатать второй шар теста по размеру первого, смазать маслом, посыпать сахаром и корицей. Так же раскатать третий шар теста, смазать оставшимся маслом и посыпать оставшейся сахарно-коричной смесью. Накрыть все это последним четвертым кругом из теста. Взять стакан или кружку небольшого диаметра, поставить ее в центре и чуть-чуть надавить, чтобы остался видимый след.




Сделать 4 надреза от отпечатка края кружки до края, прорезая все слои, чтобы получились четыре равные части.



Теперь каждую четвертинку нужно разделить еще на 4 равные части, также от отпечатка края кружки до самого края. Т.е. всего должно получиться 16 равных частей.




Взять две соседние полоски и развернуть их друг от друга два раза. Защипать их края. Кто-то концы друг на друга, кто-то проворачивает в третий раз, защипывая края. Я следовала второму способу, но у меня не получилось плотно защипать края, поэтому они развернулись во время выпекания.




То же проделать с остальными частями. Переложить пирог на пергаменте на противень и накрыть чистым полотенцем и убрать в теплое место без сквозняка на 20-25 минут на расстойку. Пирог должен увеличиться немного  в размере. Перед выпеканием можно смазать растопленным сливочным маслом.




Затем отправить *пирог* в духовку, разогретую до 190 градусов, на 25 минут. Но духовки у всех разные, так что ориентируйтесь больше на цвет корочки, когда пирог станет красивого золотистого или светло-коричневого цвета, значит, он готов. Готовый пирог снять с противня и дать ему остыть в течении 20 минут. Потом присыпать его сахарной пудрой и можно подавать.

Уже во время выпечки ваш дом наполнится умопомрачительным запахом сдобного пирога и корицы! Этот пирог прекрасно хранится 2-3 дня в пакете, но тут подкрадывается другая опасность: сможете ли вы и ваши близкие устоять и сохранить его в целости до часа Х?




**Шикарный пирог для новогоднего или рождественского стола**! Идеален для того, чтобы разделить трапезу с родными и близкими людьми :)



Приятного аппетита!

Рецепт взяла здесь.

## Комментарии: 1

 **Наталья** # 04:06 8.01.2019

Анна, спасибо большое за рецепт! Пирог получился с первого раза! Очень вкусный и нереально красивый!!!!!