

Luciastjerne med remoce

Opskrift til 16 gode stykker

Ingredienser

Dej

- 25 g gær
- 2,5 dl sødmælk
- 350 g hvedemel
- 1 lille æg
- 50 g sukker
- 1/2 gram stødt safran
- 1/2 tsk. salt
- 60 g smør

Fyld

- 80 g marcipan
- 80 g sukker
- 120 g blødt smør
- 1,5 øko appelsin (skallen)

Desuden

- 1 æg til pensling
- Flormelis til pynt

Sådan gør du

1. Start med at lave dejen: kom gær i en skål sammen med den kolde mælk og rør ud
2. Kom så mel ved og rør i 5-7 minutters tid.
3. Tilsæt nu æg, sukker, safran, salt og smeltet eller blødt smør ved og rør det godt ud til dejen er smidig og elastisk. Hvis den er for fugtig, tilsæt mere mel.
4. Stil til hævn i en times tid med en opklippet plastikpose over + et viskestykke
5. Imens den hæver, kan du lave din remonce ved at blande ingredienserne sammen i en skål. Mos dem godt sammen, jeg bruger bare hænderne hertil.
6. Del dejen i 4 og rul hver af dem ud på et meldrysset bord til cirkler
7. Kom den ene cirkel på en bageplade beklædt med bagepapir, og smør denne med remonce.
8. Smør også to af de andre med remonce og læg dem oven på den nederste, så siden med remoncen peger opad. Den øverste cirkel skal ikke smøres, den lægges bare oven på.
9. Nu har du altså 4 cirkler af dej oven på hinanden med remonce mellem hver. Hvis ikke du synes den er rund nok, kan du skære til nu, så du får så runde flotte cirkler som muligt.
10. Tag et glas og stil i midten. Pres det ikke ned, placer det bare.
11. Skær så dejen som på videoen, så du deler den i 16 lige store.
12. Fjern så glasset
13. Nu har du 16 strimler du nu skal folde. Tag to i hånden og drej dem 3 gange væk fra hinanden (igen, se video) – pres enderne godt sammen.
14. Gør det 7 gange mere.
15. Lad den så efterhæve i 30 minutters tid

16. Imens kan du tænde ovnen på 170 grader varmluft
17. Pisk æg sammen i en skål og pensl din stjerne hermed
18. Bag i ovnen i 20 minutters tid til den er bagt under bunden og er gylden på toppen
19. Lad den køle af og drys med flormelis, eller server lun uden flormelis.