

VANILJAINEN TÄHTILEIPÄ

Kokonaisaika: 150 Minuuttia
Annosmäärät: 8 Annosmäärät



Ainekset

Taikina

11 g kuivahiivaa
2,75 dl lämmintä täysmaitoa warm
50 g voita (sulatettua)
1 dl sokeria
1 pala kananmunaa
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste Luomu -vaniljatahnaa
7,7 dl vehnä jauhoja

Voitelu

1 pala kananmunaa
1 rkl täysmaitoa

Täyte

250 g tuorejuustoa
1,1 dl sokeria
2 rkl Taylor & Colledge Vanilla Paste Luomu -vaniljatahnaa
1 pala kananmunaa

Koristelu

Granaattiomenan siemeniä
tomusokeria

Valmistelu

- Aloitetaan reseptillä vaniljainen tähtileipä. Sekoita maito ja kuivahiiva keskenään. Anna seistä, kunnes seoksen pinnalle muodostuu hieman vaahtoa. Vaahdon muodostus kestää noin 10 minuuttia.
- Lisää sulatettu voi, sokeri, kananmuna, vaniljatahna ja jauho maito-hiivaseoksen joukkoon. Sekoita matalalla nopeudella ja käytä taikinakoukkuja. Lisää nopeutta vähitellen ja vaivaa taikinaa, kunnes taikina on joustavaa (noin 5-10 minuuttia).
- Peitä taikina ja anna kohota kaksinkertaiseksi, noin tunnin verran.
- Täytettä varten vatkaa tuorejuusto ja sokeri, kunnes sokeri on liuennut tuorejuustoon. Lisää vaniljatahna ja kananmuna ja sekoita hyvin.
- Laita taikina jauhotetulle työtasolle. Leikkaa 4 yhtä suureen osaan ja muotoile näistä palloja.
- Kauli yksi palloista halkaisijaltaan 28 cm ympyräksi. Laita leivinpaperilla vuoratun uunipellin päälle. Lisää 2 rkl täytettä taikinan päälle ja levitä ohueksi kerrokseksi.
- Toista edellinen vaihe.
- Kauli toinen taikina samankokoiseksi ympyräksi ja aseta ensimmäisen, täytetyn ympyrän päälle. Lisää 2 rkl täytettä päälle.
- Tee halkaisijaltaan 7 cm ympyrä taikinan keskelle keksimuotin tai mukin/lasin avulla.
- Leikkaa veitsellä juuri rajaamasi pieni ympyrä pois niin että keskelle jää reikä.
- Leikkaa jokainen neljännes puoliksi ja sitten jokainen uusi osa vielä puoliksi (lopuksi tulisi olla 16 pientä kolmiota, jotka on vielä kiinni keskustassa).

12. Ota kaksi taikinanauhaa ja kierrä niitä poispäin toisistaan.
13. Painele päädyt yhteen saadaksesi tähden sakaran. Toista sama lopuille taikinan nauhoille. Lopuksi tulisi muodostua noin 8 tähden sakaraa.
14. Peitä ja anna kohota noin 20 minuuttia.
15. Lämmitä uuni 180 °C.
16. Vatkaa 1 kanamuna ja 1 rkl maitoa. Voitele seoksella tähtileipä ja paista 30 minuuttia, kunnes leipä on väriltään kultaisen ruskea.
17. Koristele vielä tomosokerilla ja granaattiomenan siemenillä ennen tarjoilua. Tarjoile lämpimänä.