

ESTRELLA DE CANELA

Tiempo de preparación: 2 horas

Tiempo en el horno: 25 minutos

Para 8 personas

Ingredientes

Para hacer la masa:

1 taza de leche entera tibia 110 F

1 paquete de levadura instantánea, 7 gr.

5 cucharadas de mantequilla sin sal* derretida (75g)

¼ taza de azúcar granulada

1 huevo grande a temperatura ambiente

3 ¾ tazas de harina de trigo para todo uso, 450 gr.

1 cucharadita de sal

Para hacer el llenado:

½ taza de azúcar granulada

1 cucharada de canela en polvo

3 cucharadas de mantequilla derretida, 45 gr.

Para la cobertura:

1 huevo grande

1 cucharadita de agua

Azúcar pulverizada

Instrucciones:

1. En el recipiente de una batidora de pie, combina la leche tibia y la levadura. Deja reposar hasta que esté espumoso, unos 10 minutos. (Si no salen las burbujas, descártalo y vuélvelo a intentar hasta que se ponga espumoso).

2. Una vez espumoso, agrega la mantequilla derretida, el azúcar y el huevo, encima de estos ingredientes agrega la harina y la sal. Usando el gancho para masa, mezcla a velocidad baja hasta que comience a formarse una masa.

3. Aumenta la velocidad a media-baja y continúa amasando hasta que se forme una masa pegajosa y elástica, aproximadamente de 8 a 10 minutos. (la masa debe comenzar a separarse de los lados del recipiente, pero aún puede pegarse al fondo) Es mejor poner un timer con 10 minutos, eso hago yo, así tengo la garantía que se amasa el tiempo correcto.



4. Forma una bola con la masa y colócala en un recipiente ligeramente engrasado. Cubrir y deja crecer hasta que duplique su tamaño, aproximadamente 1 hora (metela en el horno apagado, si tu casa es muy helada)

Para el llenado:

1. En un recipiente pequeño, mezcla el azúcar y la canela, dejar aparte.

2. Cuando la masa ya esté crecida, dale un puñetazo y colócala sobre una superficie ligeramente enharinada.

3. Dividí la masa en 4 piezas iguales y forma una bola con cada una. Estira con un rodillo una bola en un círculo delgado de aproximadamente 12 pulgadas (30.5 cm). Si la masa se encoge sobre sí misma a medida que la estiras, déjala reposar unos minutos e intenta enrollarla sobre una superficie sin harina.

4. Colócala en una hoja de papel pergamino, con una brochita de cocina, untá ligeramente con mantequilla derretida, dejando un borde de aproximadamente 0.5 pulgada, y espolvorea la mantequilla con un tercio del azúcar de canela.

5. Estira otra bola de masa en un círculo del mismo tamaño y colócala encima del círculo que ya está recubierto de azúcar. (Si la masa quiere encogerse un poco, jala ligeramente el borde de la masa superior hasta que llegue donde está el borde de la masa inferior para ayudar a mantener la forma).

6. Unta con mantequilla y espolvorea con otro tercio de azúcar con canela. Hacer lo mismo con las pelotas de masa restante; estira la última bola de masa y colócala encima. Recorta la masa donde sea necesario para crear un borde limpio y un círculo de 11 pulgadas (28 cm).

7. Coloca un cortador de galletas redondo de 3 pulgadas o un vaso pequeño en el centro de la masa. Con un cortador de masa o un cuchillo muy afilado, corta el círculo en cuartos comenzando por el borde de la masa y deteniendote en el borde del cortador o vaso.

8. Corta cada cuarto por la mitad y luego cada uno por la mitad nuevamente. (Deberás terminar con 16 pequeños triángulos conectados en el centro).

9. Toma dos tiras de masa, una en cada mano, y gírala 3 veces, en contra una de la otra. Juntar los extremos y pellizcar las orillas para que se peguen.

10. Enrolla todos los pedazos del círculo. Deberías tener una estrella de 8 puntas. Retira el cortador de galletas o el vaso del centro de tu estrella.

11. Transferir la estrella con el papel de hornear a una bandeja para hornear con borde. Cúbrela sin apretarla, con una envoltura de plástico o un trapo de cocina y déjalo crecer hasta que esté visiblemente crecido, aproximadamente de 20 a 30 minutos. (Poner un timer, no lo dejes crecer más de ese tiempo, si no puede perder la forma de estrella)

Mientras tanto, precaliente el horno a 375 F.

Para la cobertura:

1. Batir el huevo y el agua hasta que estén bien combinados. Si las puntas de la estrella se han separado mientras crecía, juntarlas nuevamente. Con una brochita de cocina, unta el huevo batido sobre toda la estrella.

2. Hornea por 25 minutos o hasta que esté dorado, cubriendo con papel de aluminio después de 15 minutos si se dora demasiado rápido. Deje enfriar en la sartén durante 10 minutos. Espolvorea ligeramente con azúcar pulverizada y servi calientito.

Notas:

*Si no tienes mantequilla sin sal, utiliza con sal y reducir $\frac{1}{4}$ la cantidad de sal.

*Asegúrate que la leche no esté muy caliente, se tiene que sentir como un baño tibio, si no puedes matar la levadura.

*Evite agregar demasiada harina midiendo la harina correctamente, agregar demasiada harina a la receta es el error más común y como resultado tendrás un pan denso. La mejor forma de medir la harina es utilizando una balanza, si no tienes una, hechar la harina con una cuchara a tu taza medidora y usa un cuchillo para nivelar.

*Estira una bola de masa a la vez, mientras lo hace deja el resto de las bolas cubiertas con una envoltura de plástico o un paño de cocina para evitar que la masa se seque.

*Si no tienes batidora, puedes amasar la masa a mano, tardarás un poco más, alrededor de 10 a 15 minutos.