



Cozonac cu zmeură

Steps: 10

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

1 kg	făină cu minimum 12% conținut de proteină	8	gălbenușuri
600 ml	lapte	50 ml	ulei de floarea soarelui
250 g	zahăr	50 g	drojdie proaspătă
300 g	unt 82% grăsime	10 ml	esență vanilie/rom
	coajă rasă de la 1 lămâie	50 g	portocală confiată
16 g	sare	1 plic	zahăr vanilat (pentru aluat)
Pentru umplutură:		300 g	nucă măcinată
300 g	zahăr	50 g	cacao
2 plicuri	zahăr vanilat	2	gălbenușuri pentru finisare (uns)
125 g	zmeură		

Instructions

Intrați în bucătărie cu bucurie și cu sufletul liniștit. Urmează să pregătiți cel mai important preparat de pe masa de sărbători: cozonacul!

Sfaturi:

- Toate ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.
- Făina trebuie cernută cu o seară înainte.

1. Se pregătește maiaua: drojdia sfărâmată se amestecă cu 100 ml de lapte cald și se adaugă 5 linguri de zahăr și 100 g făină. Se amestecă bine. Se lasă la loc cald, până își triplează volumul.
2. Făina cernută se pune în robotul de bucătărie (se folosește cârligul), apoi se adaugă laptele, zahărul rămas, esențele, zahărul vanilat, coaja de lămâie și portocala confiată.
3. Gălbenușurile se freacă cu sare și se lasă 10 minute.
4. Untul se topește, apoi se adaugă uleiul peste el.
5. Laptele se încălzește până la 40°C. Peste făină se adaugă maiaua, gălbenușurile și laptele cald. Se amestecă ușor 8 minute, apoi se crește viteza. După 20 de minute se adaugă amestecul de unt și

- ulei, împărțit în 3 reprize.
6. Se scoate aluatul și apoi se așază într-un bol uns cu ulei. Se acoperă cu folie și se lasă la cald o oră. Se scoate și se pliază de două ori și se mai lasă 45 de minute. Această operațiune se repetă încă o dată, iar apoi se împarte aluatul în bile de 500 g.
 7. Pentru umplutură, se bat cele 10 albușuri cu 300 g de zahăr până se face o beza moale, apoi se adaugă cacaua, nuca și zmeura.
 8. Fiecare bilă de aluat se întinde și se acoperă cu 200 g de umplutură, se rulează și apoi se crestează pe mijloc. Se împletesc câte două rulouri, astfel încât să rămână tăietura în partea superioară.
 9. În tava unsă cu puțin ulei, se pune cozonacul la dospit până când ajunge la nivelul superior, dublându-și volumul. Se unge apoi cu un gălbenuș amestecat cu puțin lapte.
 10. Se pune la copt în cuptorul preîncălzit la 180°C pentru 10 minute, apoi se continuă coacerea la 160°C, pentru 40-50 minute.

Autor: Chef Radu Darie

Mai multe rețete de la acest autor

Cozonac cu zmeură

Stand 19.12.2023