



Cozonac cu aluat opărit

Pași: 7

Difficulty Grad:

Ingrediente

Portions

Pentru maia

25 g	drojdie proaspătă	15 g	făină
15 ml	lapte	1 lingură	zahăr

Pentru aluat

500 g	făină	250 g	lapte
150 g	zahăr	100 g	gălbenuș
	coajă rasă de la o lămâie		coajă rasă de la o portocală
	portocală confiată	1 buc.	esență de portocală
1 buc.	esență de lămâie	75 g	unt
15 ml	ulei	5 g	sare

Pentru umplutură

150 g	albuș	200 g	zahăr
60 g	cacao	10 ml	esență de rom
1 buc.	esență de vanilie	150 g	nucă măcinată
75 g	ciocolată cu lapte		

Mod de preparare

Încearcă rețeta delicioasă de cozonac moldovenesc cu aluat opărit! Această rețetă de cozonac cu aluat opărit este plină de ingrediente gustoase. Tradițională și cu un aluat fraged, această rețetă de cozonac cu aluat opărit nu are cum să lipsească de pe mesele de Crăciun!

Maia:

1. Se omogenizează bine drojdia sfărâmată cu laptele cald până se obține un amestec fluid, iar apoi se adaugă zahărul și făina. Se pune la foc mic pentru 10 minute, apoi se lasă la temperatura camerei, până își triplează volumul.

Aluat:

2. Se pun laptele, zahărul, esențele, coaja rasă de la portocală și lămâie și portocala confiată la încălzit până ajung la o temperatură de maxim 35 – 40°C. Gălbenușul și sarea se freacă cu telul și se lasă deoparte aprox. 10 minute. Între timp, se topește untul.
3. Când laptele a ajuns la temperatură, se adaugă făina și se mixează ușor. Se adaugă apoi maiaua, gălbenușurile și se malaxează timp de 8 minute. Apoi se adaugă uleiul și untul topit, în trei reprize.
4. Se lasă la dospit timp de 45 minute, într-un bol, apoi se scoate și se pliază de două – trei ori.

Umplutură:

5. Se bat albușurile cu zahărul până se face o beza lucioasă fără a fi foarte tare. Se adaugă cacao în două - trei etape amestecând cu mixerul, apoi se adaugă nuca, ciocolata cu lapte și esențele de vanilie și rom.
6. Se împarte aluatul în două, se întinde și se adaugă 150 g de umplutură pe fiecare foaie. Apoi se rulează și se împletesc împreună.
7. Se pune în forma de cozonac, se unge cu gălbenuș și se dă la cuptor pentru 45 minute la 160°C, până se rumenește bine.

Bucură-te de o experiență culinară completă! Descoperă [promoțiile noastre](#) la ingredientele necesare pentru a găti o rețetă ca un adevărat Chef!

Autor: Chef Radu Darie

Mai multe rețete de la acest autor