

COZONAC GIGANT – Delicios, Pufos, în PALE



COZONAC GIGANT – Delicios, Pufos, în PALE



Această rețetă de cozonac este ideală pentru a aduce aroma tradițională și bucuria sărbătorilor în casa ta. Urmează toți pașii și vei avea un COZONAC GIGANT, la propriu. Cozonac, delicios, pufos, ce se rupe în PALE. Este cel mai gustos cozonac ce l-am făcut în ultima vreme, atât de bun la gust, așa spune că nu mi-a ieșit niciodată.

- 1 kg de făină 000 (3 nule)
- 400-500 ml lapte cald, max. 37 grade C.
- 60 g drojdie proaspătă
- 1 esență de vanilie
- 6 ouă (albușurile la cremă, gălbenușurile la aluat)
- 10 g de sare pentru aluat, plus 1 g de sare pentru gălbenușuri
- coajă rasă de la o portocală bio
- 250 g zahăr pentru aluat
- 50 g lapte praf
- 100 g unt gras, 82% grăsime
- 250-300 g rahat turcesc

Activarea drojdiei:

- 60 g drojdie proaspătă
- 3 lingurițe de zahăr
- 1 lingură de făină
- 50-100 ml lapte cald, din totalul de lapte

Ingrediente pentru cremă de nucă:

- 400 g nucă măcinată
- 3 linguri cacao alcalină (20 g), mai intensă ca aromă și culoare
- 100 g zahăr
- 6 albușuri de ou
- 15-20 ml esență de rom

1. Amestecă drojdia cu zahăr și puțină făină, apoi adaugă lapte cald. Lasă amestecul să activeze.



2. Amestecă făina cu zahărul, sarea și laptele praf.

3. Adaugă esența de vanilie, coaja de portocală și gălbenușurile amestecate cu puțin lapte.

4. Încorporează drojdia activată.



5. Frământă aluatul, adăugând treptat laptele cald, până obții o consistență potrivită.

6. Adaugă untul și frământă aluatul până devine elastic și neted.

7. Pregătirea umpluturii – Amestecă miezul de nucă cu cacao, zahăr, albușurile de ou și romul.

8. Împarte aluatul în patru părți egale.



9. Întinde fiecare parte într-un dreptunghi, apoi distribuie uniform umplutura.

10. Rulează fiecare dreptunghi și împletește două rulouri împreună.



11. Pune cozonacii în tăvi pregătite cu hârtie de copt.



12. Lasă cozonacii să crească într-un loc călduros, acoperiți, până își dublează volumul.
13. Încălzește cuptorul la 165°C.
14. Unge cozonacii cu ou bătut.



15. Coace cozonacii pentru 10 minute, apoi mărește temperatura la 175°C și continuă coacerea pentru încă 50-60 de minute.

