

Cozonac Moldovenesc cu Nucă și Cacao – Cozonac de casă fraged și pufos – Spuneți voi că nu e fantastic



Dorind o rețetă autentică de cozonac, este esențial să onorezi tradiția. Eu am urmărit această idee, dorind să redau autenticitatea. Am preparat cozonacul așa cum îl făcea bunica, cu două nuanțe, frământat (nu varianta modernă nefrământată) și, desigur, pufos și savuros, îmbogățit cu rahat.

Cozonac Moldovenesc cu Nucă și Cacao



Această **rețetă** este **transmisă de bunica mea**. Un cozonac care se rupe în straturi, fin, aerat și delicios. Cozonacul cu **nucă, aluat opărit** și toate detaliile care definesc rețeta, cum ar fi adăugarea de smântână și unt generos, l-au consacrat ca fiind unul **tradițional**.

Aluat pentru cozonac, (aluat pentru 2-3 cozonaci, în funcție de tavă):

- 1 kg făină (pentru cozonac), la temp. camerei și cernută

de două ori pentru aerare

- 20 gr drojdie uscată, sau 50 gr drojdie proaspătă
- 5 gălbenușuri de ou
- 50 gr zahăr (dacă doriți un aluat mai dulce mai puteți pune extra 50, chiar 100 de gr de zahăr)
- 250 ml lapte
- 100 gr unt
- 100 gr smântână grasă
- 100 ml ulei floarea-soarelui
- coaja de la o lămâie
- coaja de la o portocală
- 2 linguri esență de rom
- 1 linguriță de sare

Pentru roux (rântaș alb) la cozonac:

- 100 ml lapte
- 20 gr făină de grâu

Ingrediente cremă de nucă și cacao la cozonac:

- 5 albușuri de ou, se bat spumă
- 50 gr zahăr (dacă doriți mai dulce mai puteți pune extra 50, chiar 100 de gr de zahăr)
- 400-800 gr miez de nucă (2-3 cozonaci)
- 250-500 gr rahat
- Coaja rasă de la o jumătate de portocală și lămâie
- 1-2 linguri esență de rom
- 2-3 linguri de dulceață de trandafiri

1. Combinați 20 grame drojdie uscată (sau 50 grame drojdie verde) cu 2 lingurițe de zahăr și 50 ml lapte cald.
2. Amestecați până la omogenizare.

Pregătirea ouălor:

1. Spargeți 5 ouă.



2. Adăugați un vârf de sare peste gălbenușuri și un vârf de sare peste albușuri.

Prepararea amestecului de lapte, unt și smântână:

1. Într-o cratiță, adăugați 250 ml lapte, 100 grame de unt și 100 grame de smântână.



2. Lăsați amestecul pe foc 2 minute până se topește untul.
3. Puneți deoparte.

Prepararea rântașului alb:

1. În același vas, combinați 100 ml de lapte și 20 grame de făină până obțineți un rântaș alb gros.

Mixarea gălbenușurilor:

1. Mixați cele 5 gălbenușuri cu 50 grame de zahăr până se topește zahărul.



Formarea aluatului:

1. Într-un vas mare, adăugați 1 kg de făină cernută de 2 ori și faceți o gropiță în mijloc.
2. Adăugați amestecul de drojdie în gropiță, gălbenușurile mixate, sarea, coaja de la o lămâie și de portocală rasă, esența de rom și aproximativ 500 ml din amestecul de lapte, unt și smântână.
3. Începeți să frământați aluatul.
4. Adăugați 100 ml de ulei de floare a soarelui și continuați frământarea.



5. Adăugați rântașul alb în aluat și frământați.
6. Transferați aluatul pe un blat de lucru presărat cu făină și continuați frământarea până la dezvoltarea glutenului.

Dospirea aluatului:

1. Tăiați aluatul în două părți.



2. Acoperiți cu folie și lăsați să crească timp de o oră într-un loc călduros.

Prepararea umpluturii:

1. Într-un vas, adăugați 400 grame de miez de nucă mărunțit.

2. Adăugați 8-10 lingurițe de cacao și amestecați.

3. Bateți albușurile spumă cu 50 grame de zahăr și combinați-le cu amestecul de nucă.



4. Adăugați coaja rasă de citrice și dulceața de trandafir, apoi amestecați bine.

Formarea și coacerea cozonacilor:

1. Întindeți fiecare bucată de aluat într-un dreptunghi.

2. Întindeți jumătate din umplutură pe fiecare bucată și adăugați bucăți de rahat.



3. Rulați aluatul și puneți-l într-o tavă pentru copt.

4. Lăsați la crescut în tavă, aprox. 50-60 minute.

5. Ungeți cu gălbenuș amestecat cu un praf de sare și 1 lingură de apă.



6. Coaceți conform instrucțiunilor (175 grade C, aprox. 60-75 minute; vezi video).