



reteta-video.ro

## Cozonac Babka cu Ciocolata si Nuca

**Cozonacul Babka cu ciocolata si nuca** este un cozonac popular in Polonia si Ucraina, dar a devenit celebru in toata lumea. Am intalnit foarte des cu denumirea de **cozonac polonez** sau **cozonac European**, asta probabil pentru ca a luat nastere in comunitatea evreiesti din Europa de Est la inceputul secolului 19. Initial nu se facea **Babka cu ciocolata**, aceasta varianta a aparut in America la inceputul secolului 20.

Numele acestui **cozonac pufos si cu multa umplutura** s-ar traduce din poloneza ca „bunica” si se pare ca numele ii vine de la forma sa, un cilindru inalt cu multe pliuri, cam cum arata fusta bunicilor. Babka este „mama” aluatului frantuzesc pentru brioches, savarinas sau **cozonacului**. Si nu doar francezii au preluat si imbogatit reteta, ci si italienii si au folosit-o si la rum baba, panettone si treccia. Incepand cu anii 2010, popularitatea **cozonacului Babka** a crescut in Statele Unite, incepand cu New York, unde o brutarie detinuta de Gadi Peleg, Breads Bakery, l-a pus in lista, fie umplut traditional cu scortisoara, dar si cu crema de ciocolata, mere, branza sau castravete. Exista chiar si un episod din celebrul serial Seinfeld, in care se vorbeste despre el.

Genul asta de **cozonac cu nuca si ciocolata** este putin diferit de ceea ce numim noi un cozonac clasic. Adica este unul care se face in mare cinst pe orice masa de Craciun sau Paste, pentru ca are o umplutura extrem de generoasa, cum imi place mie, si un aluat care se desface in pale, pale, asa cum este **cozonacul traditional**.

De fapt, este un **cozonac cu ciocolata si nuca despicat si impletit**. Adica le are pe toate, pentru a fi unul dintre cei mai buni cozonaci pe care de casa pe care i-am incercat. Arata mai deosebit si, desi pare complicat, se face destul de simplu. Nu l-am lasat sa se dospesca rece si nici nu l-am „imbatat” in sirop, asa cum sunt unele retete de babka, pentru ca nu a fost nevoie. Aluatul a fost atat de pufos, si cu nuca si ciocolata, incat fiecare muscatura a fost pura placere.

Stiu ca pare o reteta migaloasa, mai ales ca eu am mai si complicat-o putin, facand un fel de mini-**cozonac floare**, **coronita** sau **trandafir**, cum vreti sa-i spuneti, insa va asigur ca nu este chiar atat de greu de facut. Dureaza doar un pic mai mult, dar va prinde un cozonac pufos, care se desface in foite subtiri, cu un gust minunat de ciocolata si o textura greu de egalat.

Da, este un **cozonac cu framantare**, cum ar spune unii „pana cand asuda grinda”, dar altfel cum simti ca vin Sarbatorile? Un rol important in bucatarie insa poate sa faca mare parte din treaba in locul nostru. De Craciun si de Paste eu nu fac prea multe prajituri, am ramas cu amintiri din copilarie cand vedeta meselor, pe care o asteptam cu cea mai mare nerabdare, era **cozonacul cu nuca**. Si, chiar daca multe ori nu mancam mai mult de doua felii, pofta era mare, mare de tot. Mai ales ca inaintea Sarbatorilor, exact atunci cand se facea cozonacul de casa, tineam post. Nimic nu se compara cu mirosul de **cozonac pufos**, proaspat scos din cuptor si aromele care invadeaza bucataria!

Bunica ne facea **cozonac cu nuca si cacao** si, v-am mai tot povestit, tare dor imi e de vremurile alea, il cocea in cuptorul din curtea noastra, pe toata strada lesina de pofta. Si nu facea numai pentru noi, caci cozonacul ei umplut cu nuca era deja celebru in sat. Fiecare gospodina avea o reteta de cozonac pufos si fraged, mostenita din familie sau preluata de la prieteni sau cunostinte si era un adevarat „cozonac” care e mai aratos. Pentru mine, atunci ca si acum, cel mai important era sa fie un cozonac cu multa umplutura dar, in acelasi timp, sa se desface in fasii si fasiute.

Insa recunoasc, straturile peste straturi de ciocolata si nuca ale acestui cozonac impletit si despicat m-au cucerit. Partea mai interesanta e ca gustul e de 100 de ori mai impresionant decat aspectul. E la fel de pufos si aromat ca un cozonac traditional, dar plin de ciocolata si nuca.

Da, **cozonacul Babka cu ciocolata si nuca** este unul special, dar nu despre asta sunt Sarbatorile? Despre miros de cozonac, dragostea cu care-l framanti, despre familia adunata cu care abia astepti sa petreci timpul? Sa va fie de folos si sa va aduca bucataria de casa!

### **SFATURI:**

1. Folosim ingrediente de calitate, unt cu minim 80% grasime si lapte cu 3,5% grasime.
2. Pregatim ingredientele pentru cozonac cu minim 2-3 ore inainte, pentru a ajunge la temperatura camerei, cel mai bine cu o ora inainte.
3. Din ingredientele de mai jos eu am facut 16 mini-cozonaci Babka cu ciocolata si nuca, dar sunt suficiente pentru a face 2 cozonaci tavi obisnuite (30x15 cm).
4. Cozonacul Babka poate fi facut si cu alte umpluturi. In loc de nuca putem sa folosim fistic, alune sau migdale. In umplutura de ciocolata pentru cozonac mai putem adauga scortisoara sau stafide sau putem sa facem o [umplutura de mac](#), mere caramelizate, crema de branza sau chiar halva.
5. Exista retete de Babka in care acest cozonac cu ciocolata este insiropat, imediat ce este scos din cuptor. Siropul este facut din 100 ml de apa si 150 g de zahar fierte 5 minute la foc mic. Apoi se adauga 100 ml de rom, coniac sau vinars si se lasa sa se raceasca corespunzator. Daca insa impartim Babka si cu copiii, este bine sa renuntam la alcoolul din sirop. Acest sirop mentine cozonacul moale mai mult timp, insa pentru gustul nostru este putin cam dulce.
6. Cernem inainte faina de minim 2 ori, pentru a acumula cat mai mult aer. Va recomand sa folositi faina cu un procent mare de proteină, informatie care se gaseste pe pachet. In functie de faina folosita, este posibil sa mai fie nevoie sa mai adaugam 1-2 linguri cu lapte sau cam 50 g de faina.
7. Cu cat in casa este mai cald, cu atat cozonacul va creste mai repede.
8. Laptele si grasimea trebuie sa fie caldute, cat sa putem tine degetul in ele, dar nu fierbinti.
9. Framantam energic aluatul de cozonac, cu pumnul strans, pana cand este neted si elastic si se desface complet de pe maini si de pe marginile vasului.
10. Aluatul de cozonac poate fi framantat si cu robotul 10 minute la viteza mica.
11. Lasam cozonacul sa dospasca lent pana cand isi dubleaza volumul, la fel si la a doua dospire, cea in tava.
12. Bolul in care topim untul si ciocolata la bain-marie trebuie sa se potriveasca perfect peste cratita, pentru ca aburul sa nu iasa pe la margini. Apa din cratita trebuie sa fiarba incet, iar fundul bolului nu trebuie sa nu atinga deloc apa. Nu le lasam sa se incalzeasca mai mult decat este necesar, ci doar pana cand sunt topite si amestecul este omogen.
13. Umplutura de ciocolata pentru cozonac trebuie sa fie la temperatura camerei, inainte de a o intinde pe foaia de aluat.
14. Atunci cand impletim cozonacul Babka trebuie sa pastram tot timpul in sus si deschise straturile taiate.
15. Nu ungem cozonacul cu ou decat chiar inainte de l-a pune in cuptor
16. Coacem cozonacul in cuptorul preincalzit. Daca cozonacii se rumenesc prea repede deasupra, ii acoperim cu o hartie de coacere umezita, pentru a evita arderea.
17. Nu va recomand sa dati cozonacii fierbinti la rece, ci sa-i lasati sa se raceasca incet, caci altfel nu vor mai fi la fel de pufosi.

### **INGREDIENTE COZONAC BABKA CU CIOCOLATA SI NUCA PENTRU ALUATUL DE COZONAC BABKA**

- 1 kg de faina
- 550 ml de lapte cu minim 3,5% grasime
- 125 g de unt cu minim 80% grasime
- 2 oua
- 80 g de zahar
- 50 g de drojdie proaspata
- coaja rasa de la o portocala bio
- o lingurita cu extract de vanilie
- 2 lingurite cu sare

### **PENTRU UMPLUTURA DE NUCA SI CIOCOLATA**

- 125 g de ciocolata neagra, taiata in bucatele
- 125 g de unt cu minim 80% grasime
- 100 g de cacao
- 100 g de zahar pudra
- 125 g de nuca, taiata mare

### **PENTRU INTINS SI UNS COZONACUL**

- un ou
- 2 linguri cu lapte caldut
- o lingura cu ulei
- 2-3 linguri cu faina

## **MOD DE PREPARARE COZONAC BABKA CU CIOCOLATA SI NUCI**

- 1. Cum se pregatesc ingredientele pentru cozonacul impletit cu ciocolata si nuca.** Cernem faina intr-un castron mare de minir (in acest fel va acumula cat mai mult aer). Turnam laptele intr-o craticioara, adaugam zaharul, amestecam si le punem sa se incalzesc cat amestecul sa fie cald, dar nu fierbinte.
- 2. Cum se face aluatul de cozonac pufos.** Facem o adancitura in faina, faramitam in ea drojdia, punem 2-3 linguri de lapte cald (cel incalzit mai devreme), o acoperim cu putina faina din jur si lasam drojdia sa se activeze 10-15 minute, fara sa amestecam, pana ce faina face crapaturi deasupra ei. Intre timp, punem sarea peste oua si le batem bine. Adaugam untul peste laptele ramas, amestecam si le punem sa se incalzeasca pana cand untul este topit si amestecul cald, dar nu fierbinte. Oprim focul, adaugam extractul de vanilie sau coaja de portocala bio si amestecam bine.
- 3. Cum si cat se framanta aluatul de cozonac.** Dupa ce drojdia s-a activat, turnam in castron ouale batute, incepem sa adaugam untul din amestecul cald de lapte, zahar si unt si amestecam cu o lingura. Turnam de fiecare data cam 1-2 polonice din amestecul de faina cald si amestecam dupa fiecare adaugare. Cand nu mai putem sa amestecam cu lingura, incepem sa framantam cozonacul cu mainile. Framantam cu pumnul strans si, din cand in cand, aducem aluatul dinspre margine spre centru, ca si cum l-am impaturi. Astfel incorporam cat mai mult aer, care la copt se va dilata si va contribui la cresterea aluatului de cozonac. Framantam energic cam 25-30 minute pana cand incorporam toate ingredientele lichide (o putem face si cu robotul). Initial vom avea un aluat lipicios, dar care incet va incepe sa se desprinda de pe marginile bolului si de pe mana. Framantam pana cand avem un aluat neted si elastic, care se desface complet de pe maini si de pe marginile vasului.
- 4. Cum si cat se dospeste aluatul de cozonac.** Ungem un castron mare cu o lingura cu ulei, asezam in el aluatul pentru cozonac si acoperim cu o folie alimentara si il lasam sa creasca intr-un loc cald, ferit de curent, pana cand isi dubleaza volumul, cam 60-70 minute.
- 5. Cum se face umplutura pentru cozonacul Babka cu ciocolata.** Intr-un bol termorezistent punem ciocolata neagra rupta in bucati mici si untul, apoi asezam castronul deasupra unei cratite cu apa care clocoteste incet. Din cand in cand amestecam si lasam uleiul si ciocolata sa se topeasca pe baie de aburi, pana cand avem o compozitie lucioasa si omogena. Luam castronul de pe foc, adaugam zaharul pudra, cernem pudra de cacao, amestecam bine si lasam umplutura deoparte sa se raceasca si sa se ingroase.
- 6. Cum se face si cum se impleteste cozonacul polonez cu ciocolata si nuca.** Intre timp aluatul pentru cozonac a crescut si a dublat volumul. Il rasturnam pe blatul presarat cu faina si il mai framantam cateva secunde. Il impartim in doua jumatati, framantam fiecare jumatate cateva secunde, cat sa se adune, si punem una din bucati inapoi in castron, tot acoperita. Taiem jumatatea de aluat pastrata pe blat in 8 bucati egale (le putem cantari pentru a fi siguri). Modelam fiecare bucata si, pe blatul presarat cu faina, ii dam forma de bila (pe care le pastram acoperite cu folie). Intindem cu sucitorul fiecare bila de aluat, dinspre centru spre margini, pana ce obtinem o foaie cu dimensiunile de cam 15x25 cm si grosimea de circa 1 cm. Pe fiecare dreptunghi obtinut punem cam 2 linguri de umplutura de ciocolata racita si o intindem uniform pe toata suprafata, lasand pe una din laturile mai lungi o margine de cam 1 cm neacoperita. Deasupra presaram uniform o lingura cu nuca tocata si rulam usor spre marginea neacoperita cu umplutura, cat mai usor de la inceput, pana cand obtinem un rulou. Cu un cutit bine ascutit sau cu o rola de patiserie taiem fiecare rulou in jumatate, pe lungime lasand unul din capete netaiat. Apoi impletim cele doua jumatati, pastrand tot timpul in sus si deschise straturile taiate. Aducem cele doua capete impreuna, suprapunandu-le si formand o gaura in mijloc (ca un covrig sau ca o coronita). Introducem un capat in gaura si prindem impreuna cu celalalt capat din partea de jos. Procedam la fel cu fiecare bila de aluat, dar si cu cealalta jumatate de aluat de cozonac.
- 7. Cat se dospeste a doua oara cozonacul european.** Asezam coronitele de cozonac intr-o tava, in care am pus hartie de copt unta si un putin ulei, lasand cam 5 cm intre ele. Lasam mini Babka sa creasca, acoperite cu folie alimentara si tot intr-un loc cald, cam 45 de minute. Incalzim cuptorul.
- 8. Cat si la ce temperatura se coace cozonacul cu nuca si ciocolata.** Batem oul, il amestecam cu 2 linguri cu lapte cald si amestecam bine. Dupa ce cozonacii au crescut, ii ungem pe fiecare cu oul batut. Punem cozonacii Babka in cuptorul incalzit la 180 grade pentru 20-25 de minute, pana cand sunt rumeniti si trec testul scobitorii. Daca doriti, imediat ce sunt scosi din cuptor, ii insiropati cu sirop de zahar.
- 9. Cat si cum se pastreaza cozonacul Babka cu ciocolata si nuca.** Mini-cozonacii cu nuca si ciocolata sunt buni calduti, dar cozonacii Babka poate fi pastrat 5-6 zile, impachetat in folie alimentara, intr-un loc racoros: ramane la fel de moale, pufos si fraged.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Cozonac Babka cu Ciocolata si Nuca.**

**POFTA BUNA!**