



reteta-video.ro

Cozonac cu Aluat Oparit si Umplutura de Nuca si Cacao

Cel mai bun **cozonac** este cel facut de mama! Asta e clar! Dar, pentru ca tot timpul exista un dar, cand e vorba de cozonac, nicioda nu are suficienta umplutura pe cat as vrea eu. A tot incercat sa-mi explice ca la reteta ei o sa se lase, nu o sa creasca, nu o sa se bina, dar degeaba. De fiecare data cand face, comentariul meu este – doar atata umplutura? E pufos, e moale, da pe dinafara creste, dar... Reteta ei nu este cu **aluat oparit**, o are mostenire de la bunica. Pune drojdia la crescut intr-o cana cu lapte, amesteca cu cernuta cu galbenusurile, drojdia crescuta si esente, apoi pune laptele caldut in care dizolva zaharul, apoi untul si dai si frama incercat ea sa puna mai multa nuca, dar drept e ca a facut ca un tunel in partea de sus si nu a mai fost tare aratos cand l-am taiat. fost bun! Si mi-am tot zis eu ca trebuie sa existe o **reteta de cozonac** care sa le aiba pe toate! Oare? Tot cotrobaind in ca cozonacului perfect am ajuns la reteta Silviei Jurcovan si mi-am zis ca trebuie sa o incerc! Parea sa aiba umplutura de nuca ex gustul meu si in acelasi timp era pufos si fraged. Asa ca m-am pus pe treaba! Primii mei cozonaci!!!! Am mai facut o singura data reteta mamei, dar doar am framantat, fiind asistata de ea. Cand am vazut aluatul lipicios mi-am zis ca nu e prea bine, dar reteta sa ca nu trebuie sa disper.... Si asa a si fost, caci dupa ce am pus untul, totul s-a transformat. Daca nu ma credeti puteti sa o intreb mama daca nu a fost cel mai bun cozonac! 😊 Pufos, cu multa umplutura de nuca, desfacandu-se in fasii moi, aromat... Zice ma trebuie sa fac **cozonac** si cu alte umpluturi: mac, rahat, stafide si ciocolata (da, toate!!!), ca sa poata sa-si dea verdictul final. A urmeaza. Si ca sa fie treaba completa, mai zice ea, ca trebuie sa va arat si [reteta ei de cozonac](#) si sa va dati cu parerea care es bun....

INGREDIENTE COZONAC CU ALUAT OPARIT UMPLUTURA DE NUCI SI CACAO

500 g de faina
4 galbenusuri
300 ml de lapte
25 ml de ulei
100 g de unt topit, caldut
100 g de zahar
30 g de drojdie proaspata
2 lingurite cu esenta de rom
coaja rasa de la o portocala
un plic cu zahar vanilat
o lingurita cu sare
50 g de faina suplimentar, in functie de tipul de faina folosit

INGREDIENTE PENTRU UMPLUTURA DE NUCA SI CACAO

4 albusuri
150 g de zahar pudra
200 g de nuca macinata
2 linguri cu cacao
un ou sau un galbenus pentru uns cozonacii

MOD DE PREPARARE COZONAC CU ALUAT OPARIT SI UMPLUTURA DE NUCA SI CACAO

PASUL 1

Toate ingredientele trebuie sa fie la temperatura camerei.
Pregatim aragazul si o craticioara in care turnam 100 ml de lapte si ii lasam sa clocoteasca.

PASUL 2

Punem 50 g de faina intr-un bol maricel, turnam laptele fierbinte si amestecam rapid si energic pana cand se desfac toate cocolor
Cand avem o pasta o lasam deoparte sa se raceasca.

PASUL 3

Cernem faina intr-un bol incapator.

PASUL 4

Rupem drojdia in bucatele intr-un castron, adaugam o lingura cu zahar si frecam pana cand drojdia se lichefiază. O turnam apoi aluatul oparit, care trebuie sa fie rece, si omogenizam. Acoperim castronul cu un prosop de bucatarie si il lasam la loc caldut, f curentii de aer, pentru 15 minute, timp in care drojdia se va activa.

PASUL 5

Punem galbenusurile intr-un bol, adaugam o lingurita cu sare si mixam pana cand isi schimba culoarea (cam 1 minut).

PASUL 6

Punem zaharul vanilat, zaharul alb ramas, esenta de rom, coaja de portocala, uleiul si 50 g din untul topit, caldut dar nu fierbit amestecam bine cu mixerul.

PASUL 7

Punem cei 200 ml de lapte caldut care au ramas si amestecam bine.

PASUL 8

Drojdia a crescut si aluatul oparit este plin de basicute cu aer la suprafata, asa ca punem maioua peste compozitia de galbenus amestecam usor cu o spatula.

PASUL 9

Rasturnam amestecul de galbenusuri peste faina cernuta si amestecam cu o spatula sau cu o lingura.

PASUL 10

Incepem sa framantam cu mana, cu pumnul strans si, din cand in cand, aducem aluatul de pe margine spre mijloc, ca si cum impaturim. Va fi foarte lipicios si, daca vi se pare necesar, mai adaugati maxim 50 g de faina. Framantand cu pumnul strans se va incorpora cat mai mult aer care la copt se va dilata si va contribui la cresterea aluatului de cozonac.

PASUL 11

Framantam energic cam 25-30 de minute. Tot cleios va ramane pana la final, dar incet, incet va incepe sa se desprinda de pa manolului si de pe mana.

PASUL 12

Dupa cele 30 de minute de framantare ne curatam mainile cu o spatula si adunam tot aluatul la un loc.

PASUL 13

Turnam cele 50 g de unt topit, caldut dar nu fierbinte, desprindem aluatul de pe fundul vasului, lasam untul sa patrunda sub el si r framantam, ci prindem de cate o margine si o aducem catre mijloc, presand usor. Aceste impaturiri succesive vor crea straturi in aluat in final cozonacul se va desface in fasii, asa ca repetam pana cand incorporam tot untul si avem un aluat neted.

PASUL 14

Acoperim vasul si lasam aluatul pentru cozonac la crescut intr-un loc caldut, ferit de current, pana cand isi dubleaza volumul, cam o ora.

PASUL 15

Pregatim umplutura – punem albusurile intr-un bol, adaugam putina sare si le batem spuma. Puteti sa faceti si alte umpluturi: macinată cu lapte, rahat, stafide inmuiate in rom sau ciocolata taiata marunt.

PASUL 16

Adaugam zaharul pudra si continuam sa mixam pana cand avem o bezea ferma si lucioasa ce nu mai cade de pe paletele telului.

PASUL 17

Punem nuca macinata si praful de cacao si amestecam incet cu o spatula, cu miscari circulare, ca si cum am face un pandispan.

PASUL 18

Incalzim cuptorul.

Pregatim doua tavi pentru cozonac, cu dimensiunile de 30x11 cm, in care aranjam hartie pentru copt.

PASUL 19

Aluatul a crescut si si-a dublat volumul, asa ca ne ungem bine mainile cu ulei, dar si blatul de lucru. Imparim aluatul in patru, daca vreti faceti cozonaci impletiti, sau in doua pentru cozonaci simpli.

PASUL 20

Pe blatul de lucru uns, aplatizam fiecare bucata de aluat cu palma pana la obtinerea unui dreptunghi de aproximativ 23x40 cm, pentru cozonacii impletiti. Indiferent de forma pe care le-o dam, foaia trebuie sa aiba grosimea de cam 1 cm si dimensiunea in functie de tava folosita.

PASUL 21

Punem peste foaie umplutura, o intindem uniform si rulam usor. Pentru ca am facut 2 cozonaci impletiti, pe fiecare foaie am pus un sfert din umplutura.

PASUL 22

Pregatim la fel si cel de-al doilea rulou si strangem la fiecare capetele spre interior.

PASUL 23

Asezam rulourile unul langa altul, le unim capetele si le impletim, trecandu-le unul peste celalalt.

PASUL 24

Punem cozonac in forma pregatita, care trebuie sa fie umpluta cam pe jumatate din inaltime.

PASUL 25

Pregatim la fel si al doilea cozonac. De fiecare data ungem bine blatul si mainile cu ulei.

PASUL 26

li lasam apoi sa mai creasca in tava, tot acoperiti si tot intr-un loc cald, cam 30 de minute, pana cand se umple forma.

PASUL 27

Batem oul si chiar inainte de a pune cozonacii crescuti in cuptor ii ungem bine cu ou (sau cu un galbenus) si, daca vreti, presaram zahar deasupra.

PASUL 28

Punem tavile in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 50-55 de minute. In primele 25 de minute nu deschidem usa cuptorului! Daca se pare ca se rumenesc prea repede, ii acoperiti cu o hartie de copt usor umezita, pentru a evita arderea.

PASUL 29

Cand sunt rumeniti introducem lama unui cutit in partea cea mai groasa. Daca lama cutitului este curata, cozonacii sunt copti.

PASUL 30

li lasam sa alunce din forma pe o parte, deasupra unui prosop de bucatarie curat, impaturit in mai multe straturi. Din cand in cand ii intoarcem si pe partea opusa, pana cand se racec complete. Fiind foarte fragezi, daca ii lasam pe baza, ar putea sa se taseze si devina cleiosi. Nu ii taiem pana cand nu se racec complete!

Fiind facuti cu aluat oparit pot fi pastrati inveliti intr-un prosop curat si apoi bagati intr-o pungă din plastic cateva zile.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Cozonac cu Aluat Oparit si Umplutura de Nuca si Cacao.

POFTA BUNA!