



reteta-video.ro

Cozonac Impletit cu Nuca, Stafide, Cacao si Mac

Un **cozonac cu nuca, cacao, stafide, mac** sau ciocolata a fost, este si va ramane nelipsit de pe masa de Sarbatori. Si chiar da gasesc acum o multime de variante, **cozonacul de casa** este cel mai bun.

Si, desi multi cred ca sa faci **aluat de cozonac cu unt si galbenusuri** (am fost o perioada si eu printre ei) este o treaba complicata, am facut primul meu **cozonac** si dupa ce am ametit-o pe mama cu intrebarile, mi-am dat seama ca lucrurile nu sunt chiar asa.

Nimic nu se compara cu mirosul de **cozonac pufos** proaspat scos din cuptor si aromele care invadeaza bucataria. Plus ca poti sa-l gusti cum ti place! In copilarie, de Craciun, bunica ne facea **cozonac cu nuca si cacao** si, v-am mai tot povestit, dar tare dor imi e de vremea aceea cocea in cuptorul din curte de toata strada lesina de pofta. Si nu facea numai pentru noi, caci cozonacul ei umplut cu **nuca** era deja un lucru. Mai maricica fiind, cand mergeam la bunica doar in vacanta si cand mama facea de Pasti **cozonac umplut cu mac**, acesta a devenit un lucru pentru mine. Mi se parea ca este mai „fitos” si nu-l facea chiar toata lumea. Asta pentru ca dealurile erau pline cu nuci si, ca urmare pozele cu mac, materia prima era la indemana.

Fiecare gospodina avea o reteta de **cozonac** pufos si fraged, mostenita din familie sau preluata de la prieteni sau cunostinte si era un „concur” 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. Si, chiar daca de multe ori nu mancam mai mult de doua felii, pofta si mirosul ma faceau sa ma invart pe jurul meu. Iar toate femeile faceau **cozonac framantat cu mana**! Ce roboti de bucatarie, ce masini de paine pe vremurile alea? Si, chiar si astazi ramas traditia la noi acasa. Nu stiu, poate sunt eu nostalgica, dar daca nu pui o particica din sufletul tau, parca nu iese cel mai bun cozonac. Daca ma uit acum, vad ca marea majoritate a retetelor de cozonac sunt cu nuca si cacao. Bine, cele pe care am apucat sa le gustam, sa le explicam oarecum, mama inca are podul plin cu nuci, chiar daca nu ma mai duc eu pe clocauri sa le adun. Iar pe la noi, prin sudul Romaniei, **cozonacul cu nuca** este cel traditional, un fel de cozonacul casei.

Dar cand vreau sa fie toata lumea multumita, m-am gandit eu ca as putea sa fac o combinatie. Adica un **cozonac cu nuca, cacao, stafide, mac**, care aduna in el toate aromele posibile. As fi putut sa pun si cateva bucatele de rahat, dar varianta asta nu ma prea atrage. Cu toate acestea, am facut un cozonac umplut cu de toate! 😊

Desi este un cozonac cu aluat neoparit, ramane fraged o saptamana, pufos si aromat, se desface in pale, pale si da, are o umplutura care a fost pe placul tuturor celor care l-au gustat. Tata, care este „criticul” casei in materie de cozonac si sarmale a declarat ca e un lucru bun ca iti trebuie ceva muschi, daca il framanti cu mana, dar eu zic ca merita. Nu despre asta sunt Sarbatorile? Despre miros de cozonac, despre dragostea cu care-l framanti, despre familia adunata cu care abia astepti sa petreci timpul? Sa va fie de folos si sa va aduca bucurie.

INGREDIENTE COZONAC IMPLETIT CU NUCA, CACAO, STAFIDE SI MAC PENTRU ALUATUL DE COZONAC CU FRAMANTARE

1 kg de faina, cernuta de doua ori
450 ml de lapte cu minim 3,5% grasime
6 galbenusuri
300 g de zahar
150 g de unt cu minim 80% grasime
20 ml de ulei
50 g de drojdie proaspata
o lingurita cu extract de vanilie
coaja rasa de la o portocala bio
o lingurita cu sare

PENTRU UMPLUTURA DE MAC SI STAFIDE

250 g de mac macinat
300 ml de lapte
120 g de zahar
100 g de stafide
coaja rasa de la o lamaie bio

PENTRU UMPLUTURA DE NUCA SI CACAO

3 albusuri
150 g de nuca macinata
100 g de zahar
30 g de cacao
o jumatate de lingurita cu scortisoara (optional)
sare
un cub de unt
o lingura cu faina
un galbenus
2 linguri cu lapte caldut
2-3 linguri cu ulei

MOD DE PREPARARE COZONAC IMPLETIT CU NUCA, CACAO, STAFIDE SI MAC

1. Cum se pregatesc ingredientele pentru cozonac pufos. Cernem faina intr-un castron mare de minim 2 ori (in acest fel va avea mai mult aer). Turnam laptele intr-o craticioara, adaugam zaharul, extractul de vanilie si coaja de portocala bio, amestecam si le punem sa se incalzeasca pe foc mic. Amestecul sa fie caldut, dar nu fierbinte. Peste galbenusuri punem o lingurita cu sare si le batem bine. Punem untul intr-o alta craticioara, adaugam cei 20 ml de ulei si le punem sa se incalzeasca cat sa putem tine degetul in ele.

2. Cum se face aluatul de cozonac. Facem o adancitura in faina, faramitam in ea drojdia, punem 2-3 linguri de lapte caldut (pe baza de drojdie devreme), o acoperim cu putina faina din jur si lasam drojdia sa se activeze 10-15 minute, fara sa amestecam, pana cand faina se umple de aer deasupra ei. Turnam in castron galbenusurile frecate cu sare si laptele caldut ramas si amestecam cu o lingura.

3. Cum si cat se framanta aluatul de cozonac. Cand nu mai putem sa amestecam cu lingura, incepem sa framantam cozonacul cu un tel sau cu un robot de bucatarie. Framantam cu pumnul strans si, din cand in cand, aducem aluatul dinspre margine spre centru, ca si cum l-am impaturi. Astfel se va crea mult aer, care la copt se va dilata si va contribui la cresterea aluatului de cozonac. In functie de faina folosita, este posibil sa mai avem nevoie sa adaugam 1-2 linguri cu lapte caldut sau cam 50 g de faina. Framantam energic cam 30-35 de minute, pana cand incorporam toate ingredientele lichide (o puteti face si cu un robot de bucatarie la viteza mica). Vom avea un aluat lipicios, dar care incet, incet va incepe sa se desparta la marginile bolului si de pe mana. Turnam putin cate putin untul topit si uleiul, caldute cat sa putem tine degetul in ele, si framantam pana la incorporarea completa. De data aceasta, prindem de cate o margine de aluat si o aducem catre mijloc, apasand usor cu palma. Succesive vor crea straturi in aluat, iar cozonacul se va desface in fasii. In final vom avea un aluat moale, neted si elastic, care incepe sa se desparta de aer la suprafata si se desface complet de pe maini si de pe marginile vasului.

4. Cum si cat se dospeste aluatul de cozonac. Ungem un alt castron cu o lingura cu ulei, asezam in el aluatul pentru cozonac, il acoperim cu folie alimentara si il lasam sa creasca intr-un loc caldut, ferit de curent, pana cand isi dubleaza volumul, cam 90 de minute.

5. Cum se face umplutura pentru cozonacul cu mac. Turnam laptele intr-o cratita, adaugam macul macinat (eu am folosit un mac de casa). Amestecam si punem sa fiarba la foc mic 10-12 minute, amestecand constant pentru a nu se prinde de cratita. Luam vasul de pe foc si adaugam stafidele si coaja de lamaie, omogenizam si lasam umplutura de mac sa se raceasca cat sa ajunga la temperatura camerei.

6. Cum se face umplutura pentru cozonacul cu nuca si cacao. Punem albusurile intr-un castron curat si degresat, adaugam un cub de unt si sare si le batem spuma. Adaugam zaharul si continuam sa mixam, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana cand avem o bucatie lucioasa care nu mai cade de pe paletele telului. Punem nuca macinata, praful de cacao si scortisoara si amestecam usor cu o spatula jos in sus ca si cum am intoarce compozitia pana la incorporarea completa (exact ca la pandispan).

7. Cum se face si cum se impleteste cozonacul cu nuca, stafide si mac. Pregatim doua tavi pentru cozonac (ale mele au 30x40 cm). Aranjam hartie pentru copt, le ungem bine cu un cub de unt si le tapetam cu faina. Intre timp aluatul pentru cozonac a crescut si se desparte de aer asa ca ne ungem bine mainile cu ulei, dar si blatul de lucru. Luam un sfert din cantitatea de aluat si il intindem pe blatul de lucru bati cu palmele pana la obtinerea unui dreptunghi de aproximativ 25x40 cm, adica o foaie cu grosimea de cam 1 cm si lungimea puin mai mare de 40 cm, forma pe care o vom folosi. Insistam, pentru ca aluatul de cozonac are tendinta sa revina la forma initiala. Punem deasupra jumatate din umplutura de nuca si cacao si o intindem uniform pe toata suprafata, lasand pe una din laturile mai lungi o margine de 3-4 cm neacoperita. La cealalta marginea neacoperita cu umplutura, cat mai strans de la inceput, pana cand obtinem o rulada. Intindem la fel o alta foaie din cozonac si o ramas. Deasupra punem jumatate din umplutura de mac si stafide, o intindem uniform, lasand la fel o margine neacoperita, si facem o rulada de mac. Asezam cele doua rulouri unul langa altul, le unim capetele si le impletim, trecandu-le unul peste celalalt. Ridicam cu grija cozonacul la capete si putin de sub el si il asezam in tava pregatita. Facem la fel si al doilea cozonac cu mac, stafide, nuca si cacao. De fiecare parte a blatului si mainile cu ulei.

8. Cat se dospeste a doua oara cozonacul. Lasam cozonacii sa creasca in forme, acoperiti cu folie alimentara si tot intr-un loc caldut, ajung la inaltimea tavelor, cam o ora. Incalzim cuptorul.

9. Cat se coace cozonacul cu nuca si mac. Dupa ce cozonacii au crescut, turnam 2 linguri cu lapte caldut peste galbenus, amestecam cu grija. Punem tavile in cuptorul incalzit la 120 de grade pentru 15 minute, apoi marim temperatura la 180 de grade pentru inca 30 de minute. In primele 20 de minute nu deschidem usa cuptorului! Daca se rumenesc prea repede deasupra, ii acoperim cu o hartie de copt usor umezita, evita arderea.

10. Servire cozonac cu nuca, stafide si mac. Dupa ce cozonacii sunt rumeniti si trec testul scobitorii, ii scoatem din cuptor, ii lasam sa se raceasca 10 minute pe un gratar, sprijiniti pe una din laturi in tavi. Dupa 10 minute desprindem cu grija hartia de copt, ii lasam tot pe gratar, si ii intoarcem si pe partea opusa, pana cand se raceasc complet. Fiind foarte fragezi, daca ii lasam pe baza, ar putea sa se taseze si sa se deformeze. Dupa ce s-au racit complet, ii putem felia.

11. Cat si cum se pastreaza cozonacul cu nuca, cacao, stafide si mac. Cozonacul poate fi pastrat 5-6 zile, impachetat in folie de aluminiu sau la fel de moale, pufos si fraged.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Cozonac Impletit cu Nuca, Cacao, Stafide si Mac.
POFTA BUNA!

SFATURI:

1. Folositi ingrediente de calitate, unt cu minim 80% grasime si lapte cu 3,5% grasime.
2. Pregatiti ingredientele pentru cozonac cu minim 2-3 ore inainte, pentru a ajunge la temperatura camerei, cel mai bine cu o seara inainte.
3. Cerneti inainte faina de minim 2 ori, pentru a acumula cat mai mult aer.
4. Cu cat in casa este mai cald, cu atat cozonacul va creste mai repede.
5. Laptele si grasimea trebuie sa fie caldute, cat sa putem tine degetul in ele, dar nu fierbinti.
6. Framantati energic aluatul de cozonac, pana cand este neted si elastic, incepe sa faca bucuri de aer la suprafata si se despart bucuri de aer de pe marginile vasului. Framantati initial cu pumnul strans pana cand incorporate ingredientele lichide, apoi, dupa ce s-a racit, prindeti de cate o margine de aluat si o aduceti catre mijloc, apasand usor.
7. Lasati cozonacul sa dospasca lent pana cand isi dubleaza volumul, la fel si la a doua dospire, cea in tava.
8. Inainte de a intinde aluatul de cozonac, ungeti bine cu ulei mainile si blatul de lucru.
9. Umplutura de mac pentru cozonac trebuie sa fie la temperatura camerei, inainte de a o intinde pe foaia de aluat.
10. Puteti sa faceti cozonac umplut doar cu mac sau cozonac umplut doar cu nuca si cacao, daca dublati cantitatile pentru umplutura.
11. Nu ungeti cozonacul cu ou decat chiar inainte de a-l pune in cuptor.
12. Coaceti cozonacul in cuptorul preincalzit. In primele 20 de minute nu deschideti usa cuptorului, pentru a evita fluctuatiile bruste de temperatura.
13. Daca cozonacii se rumenesc prea repede deasupra, ii acoperiti cu o hartie de copt usor umezita, pentru a evita arderea.
14. Nu taiati cozonacul pana cand nu se raceste complet. Lasati-l sa se raceasca lent pe una din laturi, un gratar de bucatarie sau pe un gratar de plumb. Nu intoarceti-l si pe partea opusa! Nu va recomand sa dati cozonacii fierbinti la rece, ci sa-i lasati sa se raceasca incet, caci altfel nu vor fi pufosi.