



reteta-video.ro

Cozonac Simplu cu Nuca si Cacao

Cozonacul simplu cu nuca si cacao este ceea ce as putea sa numesc reteta de cozonac traditional la noi acasa. Doar ca din aceasta i-am dat o alta forma, cat sa pot sa ma bucur la fiecare muscatura atat de un aluat de cozonac care se desface in pale, ca umplutura de nuca si cacao.

Cu siguranta sunt foarte multe retete, dar eu gasesc acest aluat potrivit atunci cand spunem "**cozonac pufos cu nuca si cacao**" desi inca sunt in cautarea retetei perfecte! Si, dupa cum v-am tot spus, pentru ca mama face cel mai bun [cozonac cu cacao si nuca](#) ce fac si ma intorc tot la reteta ei. O pregateste de mai bine de 30 de ani si nu-i da gres niciodata. Este un cozonac cu aluat ne fraged o saptamana, pufos si aromat, care se desface in fasii si fasiute.

Da, este un **cozonac cu framantare**, cum ar spune unii pana cand asuda grinda, dar nu despre asta sunt Sarbatorile? Despre mi cozonaci, despre dragostea cu care-i framanti, despre familia adunata cu care abia astepti sa petreci timpul? Un robot de bucatarie 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 copilarie cand vedeta meselor, pe care o asteptam cu cea mai mare nerabdare, era cozonacul cu nuca. Si, chiar daca de multe mancam mai mult de doua felii, pofta si mirosul erau mari, mari de tot. Mai ales ca inaintea Sarbatorilor, exact atunci cand se cozonacul de casa, tineam post.

Si de ceva timp imi tot era gandul la un **cozonac leopard**, il stiti, cel care arata bine de tot pentru ca are acele pete de aluat cu fain. Doar ca, obsedata cum sunt de un cozonac cu multa umplutura, mi se parea ca se pierde exact ceea ce este cel mai important. Da, fain un cozonac cu pete, dungat sau marmorat, cum vrem sa-i spunem, dar parca are prea mult aluat pentru gustul meu. Nu ca nu are chiar are mai putin zahar, insa deocamdata raman la dragostea mea pentru cozonacul cu nuca si cacao. Poate ca are legatura cu amintirile din copilarie.

Asa ca astazi, nimic sofisticat, doar un **cozonac cu cacao si nuca** intr-o noua prezentare! Poate ca nu arata spectaculos ca un [cozonac cu cacao si nuca](#) sau precum [cozonacul cu nuca si ciocolata](#). Poate nu aduna in el arome inedite la fel ca [cozonacul felii cu nuca](#) si scortisoara (evantai sau pull apart) sau precum [coronita de cozonac cu nuca si scortisoara](#). Poate nu are pe toate ca un [cozonac impletit cu nuca, stafide, cacao si mac](#), dar chiar este bun si merita incercat. Sotul meu chiar a apreciat aceasta simplitate si "neimpletitura" il face special.

Nimic nu se compara cu mirosul de cozonac pufos, proaspat scos din cuptor si aromele care invadeaza bucataria. Plus ca poti sa gusti exact dupa gustul tau, chiar daca in comert se gasesc acum o multime de variante! Sa va fie de folos si sa va aduca bucurie in casa!

INGREDIENTE COZONAC SIMPLU CU NUCA SI CACAO PENTRU ALUATUL DE COZONAC CU FRAMANTARE

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

PENTRU UMPLUTURA DE NUCA SI CACAO

4 albusuri
150 g de zahar
200 g de nuca macinata
50 g de cacao
sare
un cub de unt
o lingura cu faina
2-3 linguri cu ulei
un galbenus
2 linguri cu lapte caldut
o lingura cu zahar brun
2 linguri cu miere

MOD DE PREPARARE COZONAC SIMPLU CU NUCA SI CACAO

- 1. Cum se pregatesc ingredientele pentru cozonac pufos.** Cernem faina intr-un castron mare de minim 2 ori (in acest fel va acapata cat mai mult aer). Turnam laptele intr-o craticioara, adaugam zaharul, extractul de vanilie si coaja de portocala bio, amestecam si punem sa se incalzeasca, cat amestecul sa fie cald, dar nu fierbinte. Peste galbenusuri punem o lingurita cu sare si le batem cu furculita. Punem untul intr-o alta cratita, turnam peste el 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 cald (daca este incalzit mai devreme), o acoperim cu putina faina din jur si lasam drojdia sa se activeze 10-15 minute, fara sa amestecam, pana cand faina face crapaturi deasupra ei. Turnam in castron galbenusurile frecate cu sare si laptele cald 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 mana. Framantam cu pumnul strans si, din cand in cand, aducem aluatul dinspre margine spre centru, ca si cum l-am impaturi. Astfel va incorpora cat mai 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 fie nevoie sa mai adaugam 1-2 linguri cu lapte cald 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 si care incet, incet va incepe sa se desprinda de pe marginile bolului si de pe mana. Turnam putin cate putin untul topit si uleiul, cald, sa putem tine degetul in ele, si framantam de fiecare data pana la incorporarea completa. De data aceasta, prindem de cate o margine de aluat si o aducem catre mijloc, apasand usor. Aceste impaturiri succesive vor crea straturi in aluat, iar cozonacul se va desface in felii la final vom avea un aluat moale, neted si elastic, care incepe sa faca basicute 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 si o acoperim cu o folie alimentara si il lasam sa creasca intr-un loc cald, ferit de curent, pana cand isi dubleaza volumul, cam 90 de minute.
- 5. Cum se face umplutura pentru cozonacul cu nuca si cacao.** Cand cozonacul este crescut, punem albusurile intr-un castron curat si degresat, adaugam un sfert de lingurita cu sare si le batem spuma. Punem zaharul si continuam sa mixam, intai la viteza mica, apoi marim treptat, pana cand avem o beza tare, densa si lucioasa care nu mai cade de pe paletele telului. Adaugam praful de cacao si macinata si amestecam usor cu o spatula, cu miscari de jos in sus ca si cum am intoarce compozitia pana la incorporarea completa (exact ca la pandispan).
- 6. Cum se face cozonacul simplu cu nuca si cacao.** Pregatim doua tavi pentru cozonac (ale mele au 30x15x11 cm), in care ardem hartie pentru copt, le ungem bine cu un cub de unt si le tapetam cu faina. Intre timp aluatul pentru cozonac a crescut si si-a dublat volumul, asa ca ne ungem bine mainile cu ulei, dar si blatul de lucru. Luam jumătate din cantitatea de aluat si o impartim in 7 bucati aproximativ egale, carora le dam o forma de bila. Intindem cu sucitorul (sau cu palmele) fiecare bila de aluat, cat sa aiba lungimea de 10 cm, care o vom folosi. Insistam, pentru ca aluatul de cozonac are tendinta sa revina la forma initiala. Pe fiecare dreptunghi obtinut punem o lingura si jumătate din umplutura de cacao si nuca si o intindem uniform pe toata suprafata, lasand pe una din laturile mai lungi o margine de cam 1 cm neacoperita. Rulam usor spre marginea neacoperita cu umplutura, cat mai strans de la inceput, pana cand obtinem o rulada. Pregatim la fel si al doilea cozonac cu nuca si cacao. Fiecare foaie de aluat trebuie sa aiba grosimea de cam 1 cm si lungimea de 10 cm, cat tava de cozonac. Asezam rulourile de cozonac in tava pregatita, unul peste celalalt. In tavile mele au avut loc 4 rulouri la baza si peste ele am pus inca 3. In functie de dimensiunile tavilor, puteti sa le asezati exact cum va au loc, nu este nevoie de un aranjament special. Pregatim la fel si al doilea cozonac cu nuca si cacao. De fiecare data ungem bine blatul si mainile cu ulei.
- 7. Cat se dospeste a doua oara cozonacul.** Lasam cozonacii sa creasca in forme, acoperiti cu folie alimentara si tot intr-un loc cald pana cand ajung la inaltimea tavilor, cam o ora. Incalzim cuptorul.
- 8. Cat se coace cozonacul cu nuca si cacao.** Dupa ce cozonacii au crescut, batem galbenusul si il amestecam cu 2 linguri cu ulei cald. Ungem cu grija cozonacii cu galbenusul batut, iar deasupra lor presaram zaharul brun. Punem tavile in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 15 minute, apoi marim temperatura la 180 de grade si le mai lasam inca 35-40 de minute, pana cand cozonacii trec de la scobitorii. In primele 20 de minute nu deschidem usa cuptorului! Daca se rumenesc prea repede deasupra, ii acoperim cu o hartie de cozonac usor umezita, pentru a evita arderea.
- 9. Servire cozonac cu nuca si cacao.** Dupa ce cozonacii sunt rumeniti si trec testul scobitorii, ii scoatem din cuptor si ii ungem cu ulei si il lasam sa se raceasca 10 minute pe un gratar, sprijiniti pe una din laturi in tavi. Dupa 10 minute desprindem cu grija hartia de cozonac si il lasam tot pe gratar, si din cand in cand ii intoarcem si pe partea opusa, pana cand se racec complet. Fiind foarte fragezi, daca ii taiati pe baza, ar putea sa se taseze si sa devina cleiosi. Dupa ce s-au racit complet, ii putem felia.
- 10. Cat si cum se pastreaza cozonacul cu nuca si cacao.** Cozonacul poate fi pastrat 5-6 zile, impachetat in folie alimentara: ramane bun la fel de moale, pufos si fraged.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Cozonac Simplu cu Nuca si Cacao.

POFTA BUNA!

SFATURI:

- Folositi ingrediente de calitate: unt cu minim 80% grasime si lapte cu 3,5% grasime.
- Pregatiti ingredientele pentru cozonac cu minim 2-3 ore inainte, pentru a ajunge la temperatura camerei, cel mai bine cu o zi inainte.
- Cerneti inainte faina de minim 2 ori, pentru a acumula cat mai mult aer.
- Cu cat este mai cald in casa, cu atat cozonacul va creste mai repede.
- Laptele si grasimea trebuie sa fie caldute, cat sa putem tine degetul in ele, dar nu fierbinti.
- Framantati energic aluatul de cozonac, pana cand este neted si elastic, incepe sa faca basicute de aer la suprafata si se desface complet de pe maini si de pe marginile vasului. Framantati initial cu pumnul strans, pana cand incorporate ingredientele lichide, dupa ce adaugati untul, prindeti de cate o margine de aluat si o aduceti catre mijloc, apasand usor.
- Lasati cozonacul sa dospeasca lent pana cand isi dubleaza volumul, la fel si la a doua dospire, cea in tava.
- Inainte de a intinde aluatul de cozonac, ungeti bine cu ulei mainile si blatul de lucru.
- Puteti sa faceti si alte umpluturi: mac oparit cu lapte, rahat, stafide inmuiate in rom sau ciocolata taiata marunt.
- Nu ungeti cozonacul cu ou decat chiar inainte de a-l pune in cuptor.
- Coaceti cozonacul in cuptorul preincalzit. In primele 20 de minute nu deschideti usa cuptorului, pentru a evita fluctuatiile bruste de temperatura.
- Daca cozonacii se rumenesc prea repede deasupra, ii acoperiti cu o hartie de cozonac usor umezita, pentru a evita arderea.
- Nu taiati cozonacul pana cand nu se raceste complet. Lasati-l sa se raceasca lent pe una din laturi, un gratar de bucatarie si, din cand in cand, 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 vor mai fi la fel de pufosi.