



reteta-video.ro

## Pasca Traditionala cu Aluat de Cozonac

Tradiția spune că pe lângă oua înrosite, [drob](#) și cozonac, de pe masa de Paste nu trebuie să lipsească **pasca**. Eu recunosc că prefer [pasca fără aluat](#), din cauza obsesiei mele pentru multă umplutură 🤔, care așa cum știți deja nu este valabilă doar în cazul acesta. Totuși, tradițional pasca se face cu [aluat de cozonac](#), așa că mi-am propus să o încerc. Ce poate să se întâmple și cât de greu trebuie să fie? Cel mult să nu crească și să nu se coacă 🤔. La prima **pasca cu aluat de cozonac** făcută totul a mers bine, crescută și rumenită frumos, dar când am tăiat-o branza era legată, dar parca nu suficient de coaptă. Așa că a urmat o doua încercare. Nu se poate! **Aluatul de cozonac** era moale și pufos, deci undeva greșeam umplutura. Am sunat o prietenă bună, Alina, o expertă, și m-am prins! Având o branza cam moale nu se coace. Așa că dacă vreți să faceți **pasca cu aluat de cozonac** trebuie musai să alegeți o branza de vaci grasă și o smântână, de asemenea, cât mai grasă posibil. puțin unt, un pic de gris și un strop de făină ajută. Dacă însă găsiți o branza de vaci proaspătă și grasă, grasă, nu mai este nevoie. Important este să o lăsați să se scurgă bine, bine. Aveți grijă ca toate ingredientele să fie aduse, înainte de a începe, la temperatura camerei, să folosiți un lapte cu minim 3,5% grăsime și un unt cu minim 80% grăsime, și să le puneți calde, cât să puteți ține degetul în ele, ca la orice aluat de cozonac. Dacă vreți să îi faceți cruce deasupra, cum spune tradiția, mai faceți un rulou din aluat, pastrati-l la cald, acoperit cu un prosop și puneți-l peste **pasca** după ce o coaceți cam 25 de minute, uns cu galbenus. În acest fel nu se va scufunda în umplutură și nu se va arde. Iar dacă pasca se rumenește rapid, înveliți-o cu o folie de aluminiu și lăsați-o să se coacă până când umplutura de branza se întărește și nu se mai ia pe deget (asta a fost unul dintre secretele aflate de la Alina!). În mod sigur **pasca cu aluat de cozonac** necesită mai multă muncă și mai multă atenție, fata de cea fără aluat, dar merita! Zic eu că dacă respectați toți pașii și cantitățile, nu are cum să nu iasă! Trebuie doar puțin curaj și încredere și o să aveți și o pasca minunată cu un **cozonac pufos și fraged** și o **crema de branza** din belșug! Garantat! Nu e cine știe ce chestie complicată!

### INGREDIENTE PENTRU PASCA CU ALUAT DE COZONAC

#### Pentru aluatul de cozonac:

500 g de făină  
250 ml de lapte (cu minim 3,5% grăsime), cald  
120 g de zahăr  
60 g de unt topit (cu minim 80% grăsime), cald  
2 galbenusuri  
25 g de drojdie proaspătă  
o linguriță cu extract de vanilie  
coaja rasă de la o jumătate de lamaie  
o jumătate de linguriță cu sare

#### Pentru umplutura de branza dulce:

450 g de branza de vaci proaspătă, grasă, bine scursă  
150 g de zahăr  
3 ouă  
100 g de smântână cu minim 30% grăsime  
50 g de stafide înmuiate în apă caldă cu rom (minim o oră)  
50 g de unt la temperatura camerei  
o lingură și jumătate cu gris  
o lingură cu făină  
coaja rasă de la o jumătate de lamaie  
o linguriță cu extract de vanilie  
un galbenus  
3 linguri cu lapte cald  
un cub de unt  
3-4 linguri cu ulei  
2 linguri cu miere (optional)

### MOD DE PREPARARE PASCA CU ALUAT DE COZONAC

#### PASUL 1

Pregătim maioua - rupem drojdia în bucățele într-un bol incapător, adăugăm două linguri cu zahăr și amestecăm până când drojdia se lichifiează. Punem două linguri cu lapte cald și două linguri cu făină și amestecăm bine până când obținem o compoziție lichidă, fără cocoloase. Acoperim bolul cu folie alimentară și îl lăsam la loc cald, ferit de curenții de aer, pentru 15 minute, timp în care drojdia se va activa.

## **PASUL 2**

Cernem faina intr-un bol mare.

## **PASUL 3**

Punem galbenusurile intr-un bol, adaugam o jumatate de lingurita cu sare si zaharul si mixam pana cand zaharul se topeste si amestecul isi schimba culoarea si devine albicios. Turnam treptat laptele caldut si mixam dupa fiecare noua adaugare.

## **PASUL 4**

Drojdia a inceput sa creasca, asa ca rasturnam amestecul de lapte, oua si zahar peste faina. Punem coaja de lamaie, extractul de vanilie si maiaua si amestecam usor cu o spatula.

## **PASUL 5**

Incepem sa framantam cu mana, cu pumnul strans si, din cand in cand, aducem aluatul de pe margine spre mijloc, ca si cum l-am impaturi. In functie de faina folosita este posibil sa mai aveti nevoie de maxim 50 ml de lapte caldut sau de maxim 25 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 6**

In final trebuie sa fie putin mai moale decat aluatul clasic pentru cozonac. Va fi lipicios, dar incet, incet va incepe sa se desprinda de pe marginile bolului si de pe mana. Framantam energic cam 25-30 de minute.

## **PASUL 7**

Cand aluatul incepe sa faca basicute turnam treptat untul topit, care trebuie sa fie caldut. Continuum sa framantam, adica prindem de cate o margine de aluat si o aducem catre mijloc, presand usor. Continuum pana cand terminam de incorporat tot untul caldut si avem un aluat neted. Aceste impaturiri succesive vor crea straturi in aluat, iar in final cozonacul se va desface in fasii.

## **PASUL 8**

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

## **PASUL 9**

Pregatim umplutura – punem branza de vaci intr-un bol si mixam pana cand devine fina si cremoasa. Branza proaspata trebuie lasata inainte la scurs, intr-o sita, pentru minim 2 ore.

## **PASUL 10**

Adaugam untul moale, la temperatura camerei, taiat in bucatele si continuum sa mixam energic, pana la omogenizare.

## **PASUL 11**

Adaugam ouale pe rand, unul cate unul, si batem bine dupa fiecare.

## **PASUL 12**

Punem zaharul si continuum sa mixam.

## **PASUL 13**

Adaugam smantana, coaja de lamaie si extractul de vanilie si mai mixam pana la omogenizarea completa. Punem grisul si faina si mai batem pana la incorporare. Puteti pune aromele care va plac: coaja de portocala, rom, ...

## **PASUL 14**

Scurgem bine stafidele de lichidul in care au stat, le punem in compozitia pentru umplutura si amestecam cu o spatula.

## **PASUL 15**

Ungem bine cu un cub de unt o tava cu diametrul de 24 cm si cu peretii detasabili si aranjam in ea hartie pentru copt.

Punem cele 3 linguri cu lapte caldut peste galbenus si batem bine.

Incalzim cuptorul.

## **PASUL 16**

Aluatul si-a dublat volumul, asa ca ne ungem bine mainile cu ulei, dar si blatul de lucru.

## **PASUL 17**

Luam cam doua treimi din aluat si il impartim in trei bucati egale. Cu mainile umezite cu ulei modelam snururi rotunde, cu lungimea de aproximativ 90 cm. Daca vreti o impletitura mai complicata impartiti aluatul in cate bucati vreti sa o faceti, iar daca vreti sa faceti si o cruce deasupra impartiti-l in patru.

## **PASUL 18**

Unim capetele celor trei suluri si le impletim, iar la final le unim din nou capetele.

## **PASUL 19**

Aplatizam pe baza formei aluatul ramas, cu mainile unse cu ulei, cat sa o acoperim complet. Asezam bordura de jur imprejur si ii unim capetele, formand o coronita. Lasam aluatul pentru pasca sa mai creasca in tava pentru 15 minute.

## **PASUL 20**

Turnam in mijloc, cu atentie, umplutura de branza, fara sa dam pe aluat si ungem deasupra cu galbenusul batut.

## **PASUL 21**

Punem pasca in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru aproximativ 50-60 de minute.

## **PASUL 22**

Cand pasca este rumenita, iar crema de branza este ferma o scoatem din cuptor si pentru un luciu frumos o putem unge cu doua linguri cu miere.

## **PASUL 23**

O lasam sa se raceasca pana cand ajunge la temperatura camerei, apoi desfacem inelul detasabil.

## **PASUL 24**

Feliem si servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Pasca cu Aluat de Cozonac.**

**POFTA BUNA!**

