

Рецепта

Козунак ТЕА (certified by Дроб и Чили)

Съставки

- 1 кг брашно
- 6 яйца
- 70 гр масло
- 70 гр мас
- 70 гр олио
- 40 гр прясна мая
- 200 гр захар
- 250 мл прясно мляко
- 50 гр стафиди
- Настъргана кора от един лимон
- Бадеми и едра захар за украса
- Един белтък
- Сол на вкус

Начин на приготвяне

1. **Приготвяме тестото** Брашното се пресява в дълбок съд, прави се кладенче, в отделен съд се затопля млякото и се добавя захарта. Бърка се до хомогенизиране на сместа. След като се охлади млякото до 35 градуса, се добавят яйцата,

лимоновата кора и се натрошава маята, добавя се щипка сол.

2. **Замесваме.** Изсипваме яйчната смес и започваме да замесваме тестото, докато тестото започне да лепне по пръстите, след което със супена лъжица се добавя мазнината, която е предварително затоплена и се добавя лъжичка по лъжичка към тестото. Месенето и добавянето на мазнината трябва да трае около 1:15 часа; по-продължителното месене ще доведе до ефекта, известен като "тесто на конци". След като сме готови с месенето, добавяме стафидите, премесваме отново тестото и поставяме в дълбок съд. Намазваме с мазнина и отгоре и оставяме тестото да втаса, като внимаваме да не превтаса.
3. **Плетем.** След като втаса, взимаме тестото и го разделяме на три равни части. Оформяме фитили и плетем козунака, намазняваме го отново отгоре и го и поставяме в намазнената тава. Отново чакаме да втаса
4. **Печем** След като втаса, мажем с белтък и поръсваме с едра захар и бадеми, след което печем за 40-50 минути на 100 градуса.

Съвети

Печете в предварително загрято помещение (над 30 градуса) и пазете тишина, когато втаса козунака. Вдигането на шум може да прецака процеса на втасване.