



Козунак



2 кз

Продукти маено тесто

- 400 гр. брашно
- 50 гр. прясна мая
- Настъргана кора от 2 портокала и 2 лимона
- Ром (2 с.л. или 4—5 капки есенция)
- 1 пакетче ванилия

Продукти основно тесто

- 600 гр. брашно
- 250 гр. захар
- 10 гр. сол
- 70 гр. меко масло
- 75 мл олио
- 160 гр. яйца със стайна температура

Плънка и гр.

- 140 гр. стафиди
- 50 гр. орехи
- 40 гр. захар за поръсване

Хигратация

- 225 мл топло краве мляко 3% за маеното тесто
- 50—120 мл вода при нужда за маеното тесто
- 25 мл топло краве мляко 3% за основното тесто

Необходимо оборудване

- Миксер
- Шпатула за тесто или скрапър
- Кухненска везна
- Купа
- Форма за козунак
- Хартия за печене





Приготвяне

1. Замесва се маено тесто със съответните продукти. Добавя се лъжица захар 5—10 гр. Маеното тесто се оставя да втаса за 20 минути.
2. Към маеното тесто се добавят останалото мляко, солта, яйцата, цитрусовите кори, рома, ванилията, и останалото брашно (преситено). Добавя се и захарта на части. След като се замеси основното тесто, ще е сравнително сбито. Остава се да почине за 20 минути.
3. Добавят се мекото масло и олиото, като се „вмесват“ постепенно до пълно усвояване. Основното тесто се оставя да втаса за 45—90 минути, завито на топло място. Трябва да увеличи обема си 2—2,5 пъти.
4. „Избива“ се въздухът. Тестото се премесва и се оставя да втаса отново за 40—45 мин или докато удвои отново обема си.
5. Разделя се на порции и порциите се окръглят. Оставят се да починат за 15 минути.
6. Порциите се разстилат, добавя се пълнка (орехи, сушени плодове, локум), оформят фитили, сплитат се и се поставят в предвидените форми или върху тава, застлана с хартия за печене.
7. Последно втасване, 45—90 минути, до удвояване на обема. По средата на финалното втасване козунаците се мажат със смес от яйца и мляко.
8. Преди печене козунаците се намазват още веднъж и се поръсват със захар и/или натрошени ядки, филиран бадем по желание.
9. Пече се в предварително загрята фурна на 180°C без обдухване за 30—35 минути според големината на козунака.



*Желателно е всички продукти да бъдат със стайна температура.
Препоръчва се да се работи в затоплено помещение.
Козунаците замесени на ръка обикновено стават по-бухнали.
Постепенното вмесване на мазнините спомага образуването на конци.*