

Рецепта за козунаци за Мулинекса на колежката, който няма програма “тесто за макарони”. Втора ред.

Ползвай програма номер 8 - “тесто” на твоя Мулинекс, която предполагам първо подгръва малко, после меси и накрая втасва. Ти ще я ползваш само до края на месенето, без да втасваш. Принудителното спиране ще направиш като задържиш бутона за включване за 3 секунди (докато изгасне машината).

Ще ти трябват везна с две тарелки да теглиш тестото, сито, две купички за претегляне на яйцата и млякото, силиконова четка, както и малка съдинка (чашка) за сместа за намазване. Освен това, дървена бъркалка с която да помагаш на машината при замесването на мазнините. Също метални форми и хартия за печене. Общия обем на формите в кубични сантиметри трябва да е около 2500 куб.см. за количествата продукти посочени по-долу.

Количества продукти за МЕСЕНЕ в хлебопекарна с капацитет 900гр.

- 500 гр. брашно “за баници”
 - 3 малки или 2 големи яйца които се разбиват и от тях се заделят в чашка около 15 грама за намазване
 - > общото тегло на яйцата и млякото замесени в тестото трябва да е 265 гр.
 - > претегляш останалите яйца, и примерно се оказват 135гр. яйца
 - млякото трябва да е 265гр. минус теглото на яйцата или за примера $265-135=130$ гр. прясно мляко което заделяш в отделна купичка. Не забравяй, че това са примерни цифри, фиксирана е само 265гр. Яй+Мл
 - жива мая - между четвърт и половин кубче от 42гр. според температурата и времето, има писано надолу
 - 40 гр. краве масло
 - 40 гр. олио за замесване в тестото, отделно и допълнително количество за оформянето
 - 100 гр. захар
 - 2/3 от равна чаена лъжичка сол
 - 1 чаена лъжичка изкуствен течен подсладител или 2 чаени лъжички подсладител стевия, или стафиди и/или локум (по-долу има детайли кое кога и защо)
 - малко едра захар за поръсване или някакви семена, зависи как го обичаш козунака
 - 1 патронче аромат ванилия или ром
 - 1 ампула аромат лимон или настъргана лимонова кора
- От тези количества се получава около 900 грама тесто.

Последно установих, че при по-продължително втасване на вече оформените козунаци (т.е. по на хладно) се получават по-добри резултати. При теб мисля, че с 11 грама жива мая и температура в кухнята ти 23 градуса, може да го оставиш да втсва 8 часа, т.е. цяла нощ и да го опечеш сутринта като се събудиш. При 20 градуса за 8 часово втасване сложи 15 грама жива мая. При по-хладно време, мисля 8 часово втасване можеш да постигнеш със 21 грама мая при 18 градуса в кухнята. НО все пак първите няколко пъти експериментирай през деня, за да няма инциденти с превтасало тесто по цялалта печка. Записвай си с колко мая и при каква температура, след колко време втасва, за да можеш да си нагласяш количеството мая, така че да втасва за една нощ ако смяташ да правиш редовно козунаци. Но маята трябва да се движи в тези граници: от 11 до 21 грама! Оптимално 15 гр.

Изработката детайлно стъпка по стъпка:

1. Пресяваш 500 гр. брашно “за баници”.
2. Разбиваш яйцата, отделяш 15 грама за намазване и претегляш останалите – примерно излизат 135гр.
3. Завиваш в пликче сместа за намазване и прибираш в хладилника.
4. В друга купичка измерваш млякото (в примера ми 130гр.) и добавяш в него солта. Евентуално добавяш течен подсладител ако правиш козунак без плънка. Разбъркваш добре за да разтвориш солта!
5. Добавяш захарта при яйцата и я разбиваш докато се разтвори. След това към същата смес добавяш и разбиваш ароматите на ванилия/ром и лимон.
6. Слагаш бъркалката в казанчето. Изливаш млякото при яйцата, разбъркваш и сипваш в казанчето. След това добавяш брашното и най-отгоре натрошаваш на парченца живата мая. Слагаш казанчето в машината.
7. Пускаш програма номер 8 - “тесто” която първо ще подгрее продуктите и чак после ще започне да меси. След около 5 минути месене поглеждаш тестото – трябва да се получи стабилна топка. Машинката е нормално да изпитва леки затруднения при месенето му. Ако е нужно постепенно добавяй още брашно докато постигнеш това. За съжаление, ако се наложи добавяне на брашно, това е признак за не особено качествено брашно. Ако се наложи да добавяш брашно, то намали малко количествата на мазнините които ще замесиш в тестото.
8. Оставяш тестото да отлежи, за да се накисне добре глутена с влага и да втаса тестото, колкото да си удвои обема. Така ще се убедиш, че маята работи и глутена се е развил добре. Най-много до час-два на 18-20 градуса по целзий трябва да се навдигне и омекне за да може да го завърти по-лесно бъркалката. Ако до два часа тестото не се навдигне, то сложи още мая, даже ако имаш, нека да е друга марка. Докато чакаш да втаса, слагаш в метално канче олиото и маслото нарязано на кубчета върху топъл но изключен котлон, за да има време маслото да се стопи и след това изтине до стайна температура. Така леко ще се сгъсти и ще можеш по-лесно да го замесиш.

Ако ще слагаш локум, си го нарязваш на филийки или кубчета да ти е готов. Също застилаш с хартия формите в които ще печеш.

9. Включваш отново програма номер 8 - "тесто" и изчакваш машината да започне да меси. След 3 минути отваряш капака и започваш да наливаш периодично по малко от смесените мазнини, като помагаш с дървена лопатка на машината да ги замеси в тестото, натискайки тестото към дъното на казанчето. Внимавай да не заклециш дървената лопатка в бъркалката на хлебопекарната. Колкото по-жилаво е тестото, толкова повече мазнини може да поеме и толкова по-хубав ще стане козунака. Но и толкова по-трудно ще замесиш мазнините – усилието си заслужава. Не знам колко дълго меси твоята машина, дано успееш да вложиш всичката мазнина. Евентуално може да пуснеш отново програмата. Общо взето, вкарването на мазнините е най-трудоемката част от рецептата. Не забравяй да изключиш принудително машината! Преди да втасаш, трябва да оформиш козуначетата.

10. След замесването изчакваш 10-тина минути да се поотпусне тестото, в това време си приготви голяма тава, която намажи с олио (ако пък разполагаш с плот за целта ще е идеално) и везна с тарелка върху нея, също намазана с олио. Изсипи тестото от кошничката, оформи го като един дебел фитил и с помощта на везната го раздели на 4 или 6 равни части (колкото фитила ще трябва за плетката, за любимата ми плетка ползвам по два фитила на козунак – т.е. общо 4), които разтегли по дължина в същата посока. Всяко парче тесто разстели на правоъгълник, като го натискай силно към масата, за да се спукат големите мехури които евентуално са се образували. Всеки един такъв голям мехур е потенциална кухина в крайното изделие. След това евентуално наръси с плънка (захар/ стафида/локум) и навий на руло, което внимателно разтегли и усучи около оста му. Трябва да се съпротивява и да се връща обратно като ластик - знак, че брашното е силно и глутена се е развил добре, просто го остави за малко да почине и пак разтегли и усучи до получаване на нужната дължина (40-50 сантиметра в моя пример). Така последователно изреждаш фитилите, за да имат време да се отпуснат между разтеглянията. Не упражнявай излишна сила, ще се скъсат! Ако имаш голям плот, може да ги търкаляш движейки си ръцете от средата към краищата. Ако нямаш плот, можеш да ги вдигаш във въздуха и да ги стискаш леко по дължина – така ще ги удължиш по-бързо без да ги скъсаш. Фитилите ти трябва да се получат възможно поравномерни и гладки.

11. Една лесна, но ефективна плетка е следната. Нужни са два фитила, слагам ги на кръст и си избирам посока, да речем обратно на часовниковата стрелка. В началото плетеш малко по-стегнато и постепенно отпускат към края. Така се получава по-равномерна плетката. Та хващам един от четирите края и го преплитам през останалите три въртейки го в избраната посока. След това взимам следващия (този който е бил след първия в избраната посока, преди да преместя първия) и отново го завъртам и преплитам през останалите три. И така, докато свърши дължината на фитилите. Краищата слепвам два по два със сплескване един с друг и ги подпъхвам под козунака. Може да репетираш плетенето с връзки за обувки, чорапи или други подръчни материали.

12. Поставям оформените козуначета в метални форми постлани с хартия за печене. Намазвам ги с яйцето което прибрах в хладилника по-рано и ги наръсвам със захар. Така по време на втасването няма да получат груба и суха кора. Заемат около половината обем на формата.

13. Пъхам ги в хладна изключена фурна (с нормална стайна температура 18-23 градуса) докато втасват. Необходимо е да престоят около 5 часа при 20 градуса с 21 грама жива мая. Или през ноща както писах по-горе. Но не разчитай на тези времена при първоначалните си опити, най-добре наглеждай козуначетата периодично. Не трябва да втасват прекалено, някъде докато едва да се подават от формите, понеже в началото на печенето се навдигат двойно и ако втасат прекалено, при печенето загубват форма и структура. Колкото по-жилаво ти се е получило тестото, толкова повече можеш да си позволиш да втасваш козунака.

14. Печеш тези две козуначета за около 20 минути в предварително отлежала на 170*С фурна. Времето е ориентировъчно, наблюдавай козунака без да отваряш фурната. Поне при моята фурна, за да се опече равномерно от горе и от долу, се налага в началото да пека за около 4 минути само на долен нагревател, след което включвам и двата. Формите са на скара на около 2см. от пода на фурната. В един момент границата между плетките се разпуква и отдолу се вижда сурово тесто – изчаквам тези места да се фиксират (запекат) леко за 1-2 минути и вече мога да вадя козуначетата. Така козунака остава леко суров, но с много добре изразени еластични конци и приятен вкус. Ако вътре остане прекалено суров, то следващия път печи по-дълго и настрой фурната на 160*С и обратно, ако остане прекалено сух, то следващия път увеличи температурата и печи по-кратко но на 180*С. Няма как да съм на 100% сигурен как ще се получи с 450 грама тесто и в твоята фурна. След 1-2 опита вече ще знаеш.

15. Изваждам внимателно козуначетата от формите веднага след печенето, отстранявам хартията за печене и ги оставям да изстинат 2 часа на скара, след което ги слагам в пликчета за да останат свежи.

Светъл празник и да ви е сладко.

Разпространението на файла е свободно при посочване на източника:

<http://kozunak.top>

<https://www.facebook.com/denislav.dimitrov.14>

И не забравяйте да споделите как са ви се получили козуначетата ;)