

## Брашно - тесто - конци Пътят към перфектния козунак

На тази страница разяснявам как да направите оптимална обработка на вашето брашно, а рецептите ми можете да намерите тук:

<http://kozunak.top/#recepta>

Всяка рецепта за козунак е низ от компромиси. Включително и моите. Обикновено цела е, максимално да се спестят подробности, за да не се види тежка и трудна рецептата и повече хора да я харесат. Моите рецепти не са такива, но все пак и в тях не съм казал всичко, за да не станат прекалено тежки. Това ще се опитам да компенсирам с настоящата статия. Така ще можете, по време на работа не просто да следвате на сляпо някакви инструкции, а наблюдавайки тестото, ще можете да осъзнавате какво се случва с него и да управлявате процеса към по-добро. Естествено, няма да се впускам в излияния от рода на „домашни яйца и домашно мляко”, „всички продукти затоплени”, „в козунака трябва да има от всичко по много”, „месете тестото колкото се може по-дълго”, които се срещат по други рецепти. Тези неща имат някакво значение, но то е нищожно на фона на нещата, които описвам по-долу. А някои са си откровено погрешни.

В почти всяка рецепта за козунак ще прочетете „замесвате меко и еластично тесто” само дете никой не ви казва, как да постигнете това. Ключът към перфектния козунак на конци са следните неща:

1. Доброто „силно” брашно, богато на протеин и бедно на влакнини.
2. Неговата правилна обработка и трансформация, както и
3. Правилно прецененото съотношение между брашното и течностите (яйцата и млякото). Като казвам правилни имам в предвид, преценени на място, по време на работа. А не по описаното в рецептата, защото те зависят от това с какво точно брашно работите.

Примерно, типовото брашно по правило има високо съдържание на протеин, около 13%, но и много високо съдържание на влакнини, които късат глютените нишки. От него няма как да стане хубав пухкав козунак на конци. Сладкарските брашна тип 400 са с малко влакнини, но обикновено са бедни на протеин. С тях се правят основно кексове, мъфини, сладкиши и блатове за торти. Някои мелници специално по Великден пускат ограничени партии брашно тип 400 с високо съдържание на протеин за този тип брашно: 11-12%. Обаче протеините които се намират към центъра на зрънцето, са в друго съотношение и глютена получен от тях не е много пъргав и еластичен. Брашното предназначено за баница (обикновено тип 650), както и италианските тип 0 сорт Манитоба, съдържат 13-14% протеин и се отличават с изключителна сила. Изцяло с такова брашно обаче, структурата на козунака се получава прекалено жилава. За това, за козунак, моя перфектен бленд (смеска) от брашна се състои от равни количества силно брашно с 13% протеин и качествено брашно тип 500 (или тип 00 ако е италианско) с поне 10% протеин (белтъчини). Казвам качествено, защото масово българските брашна са уж тип 500, но с пепелно съдържание „до 0,650%” и протеин под 10%. Така че, търся на пакета освен „тип 500” да са отбелязани пепелно

съдържание в рамките от 0.450% до 0.550% и белтъчни поне 10%. Пиша всичко това, защото от нас, потребителите, зависи да подбирате качествена стока и да възпитаваме мелничарите да не ни пробутват боклуци, като просто не ги купуваме.

Как да познаем, с какво брашно си имаме работа? Какво количество течности (яйца и мляко) е оптимално за даден вид брашно, най-добре се преценява с практически опит. Колкото повече влакнини и протеин има в брашното, толкова повече течност поема то по време на месенето. Процеса на замесване обаче протича различно в зависимост дали работим със слабо или силно брашно. Т.е. дали течностите ще се усвоят основно попивайки във влакнини или в протеин. Понеже аз не знам с какво точно брашно ще работите, в моите рецепти се застраховам и обикновено посочвам една идея по-големи количества брашно. Сега обаче, прочитайки тази страница, ще можете много точно да прецените на място, какво се случва с вашето конкретно тесто и да извлечете максимума от него.

**Слабото брашно** има малко протеин и много фибри. Последните много бързо попиват течността и в началото на месенето, човек даже може да остане с впечатлението, че течността не е достатъчна. Но след още малко месене, се образува тесто, което макар да изглежда стабилно е доста лепкаво. С продължаване на месенето, фибрите накъсват глутена, тестото бързо пластифицира, става течливо и трудно може да му се придаде някаква конкретна форма. И се оказва, че не от течност, а от добавяне на още брашно се нуждае това тесто. С такова брашно, няма как да се получат перфектни конци и козунак но все пак с малко подобрители, може да се оползотвори някак. Може да се добави някаква киселина (аскорбинова, лимонен сок, кисело мляко или даже оцет) която да подсили глутена. Друга мярка е добавянето на твърд алкохол. Също, замесване на тестото по-твърдо от обичайното, т.е. добавяне на още брашно. Трябва да се следи и дозира много внимателно процеса на месене, и да се прекрати в краткия интервал, когато това тесто е най-жилаво. Много трябва да се внимава и с количеството замесена мазнина, ако е много, тестото става течливо. И не на последно място, да се работи при по-ниски температури от обичайните. Макар с тези мерки да се подобряват качествата на тестото, няма как да се достигнат качествата на тесто от силно брашно. Отделно, че добавените подобрители, влошават вкуса на козунака. Тук трябва да отбележим и така наречените кексови брашна, които са с ниско пепелно съдържание (тип 400) но и с малко протеин. Замесени при същите условия, те си остават течливи.

**Силното брашно** е с малко фибри и много белтъчини. Протеина попива течностите много бавно в процеса на обработка. В самото начало на месенето, тестото стои течливо и неопитния човек може да помисли, че течностите са много и за това да добави още брашно, като по този начин си провали тестото. След известна обработка месене-втасване-месене обаче, протеина набъбва, тестото от силно брашно се събира, спира да лепне и образува така желаното меко и еластично тесто, описано в масовите рецепти. Макар да изисква повече обработка, за да даде максимума от себе си, тестото от силно брашно също си има оптимална доза обработка, при която е

най-силен глутена. Но тя е много по-широка и шанса да я задминем е по-малък. Особено трябва да се внимава с първото втасване. То дава по-фина структура на тестото, позволява да се получат по-нежни конци (а не просто някаква слоеста структура) и по-пухкав козунак. Но ако се прекали с него, както и със самото второ месене, се рискува глутеновите нишки толкова да изтънеят, че да започнат да се късат.

Как да процедираме, когато работим с **непознато брашно**, от което не знаем какво да очакваме? Как оценяваме какво се случва с тестото по време на месенето, освен да го наблюдаваме визуално с каква консистенция е? Аз меся с хлебопекарна и се ориентирам по звука на двигателя, какво съпротивление му оказва тестото. Предполагам хората с планетарни мискери също имат подобен ориентир. Най-точно усещат тестото месещите на ръка. Ето какво правя с непознато брашно, месейки в хлебопекарна. Първоначално замесвам 90% от брашното по рецепта, останалите 10% ги запазвам за постепенно добавяне ако има нужда (примерно  $370=333+37$  а  $650=585+65$ ). След това наблюдавам скоростта на образуване на тестото и следя за ефектите които описах по-горе. Ако за около 3-5 минути месене, тестото много бързо се образува на топка и даже изглежда сухо с разпилени трохи и бучки, има голяма вероятност брашното да е слабо и богато на фибри. И ако след още 3-5 минути неочаквано си събере трохите и даже започне да става течливо, вече е гаранция, че е слабо. За да не го изхвърлям все пак, прилагам горепосочените мерки за работа със слабо брашно. Ако обаче в началото на месенето (7 минути) тестото стои леко течливо и даже може съвсем леко да маже под бъркалката, има надежда, брашното да е силно. В процеса на първото месене трябва постепенно да се забелязва стремеж за по-стабилна топка. Това месене продължава 15 минути с две бъркалки или 20 минути с една бъркалка (за планетарен миксер, минутите са 8). След това завивам с найлонов плик и го оставям на стайна температура за 2 часа - целта е да си удвои обема, но не повече. И идва часът на истината - второ месене около 7 минути. Тук ако брашното е добро, трябва да се образува пъргава еластична топка тесто. Ако това не стане, значи брашното е кексово - нито с протеин в него, нито с фибри. В такъв случай, за да го спася някак, добавям още брашно докато се стабилизира топката и гледам нататък да не слагам много мазнина и да не го мъча да втасва много.

Следва вкарването на мазнината. Колкото по-добре се е получило тестото, толкова повече се противи да поеме мазнината - в такива моменти хем се мъча да замеся мазнините, хем знам, че щом става трудно и бавно, то конците са ми гарантирани.

Когато тестото ми е готово, за да направя фитили и да ги сплета, го разделям на парчета директно късайки го с ръце, за да мога добре да го усетя как се е получило. Колкото по-силно съпротивление ми оказва тестото при това разделяне на парчета, толкова по-добри конци и изразена форма ще има козунака. А в същото време, на пипане тестото стои мекичко. Като го пипа човек, въобще не очаква, че толкова меко тесто, ще окаже толкова голяма съпротива при късането му на парчета. Това е един сигурен признак, че имаме повече от отлично тесто за козунак. След това, при оформянето, тестото също трябва да се инати и да не иска да приеме новата

форма, която искаме да му дадем. Отново сигурен признак, че се е получило отлично тесто. От там вероятно идва приказката, че за правенето на козунак се искат търпение и спокоен дух.

**Следва втасването.** Колкото по-добре се е получило тестото по признаците посочени по-горе, толкова повече можем да го втасаме и така да получим един лек, пухкав и пълен с конци козунак. И все пак, колко повече? След даден момент, ако не се изпече, неизбежно тестото превтасва. За това в моите рецепти, количествата на продуктите са в съответствие с обема на съда в който ще се пече. Така човек може съвсем точно да прецени колко да втасва тестото. Допусне ли се т.нар. превтасване, глутена в тестото се накъсва и структурата му се губи. Имайте в предвид, че втасването продължава и в началото на печенето. Ако в началото на печенето козунака не продължи да се надува, то за съжаление, глутена не е издържал и тестото е превтасало. Така че това е друг признак за качествено обработено тесто от качествено брашно - в процеса на печене да продължи да си увеличава обема козунака. Друг характерен признак е, след като се изпече, докато изстива, се наблюдава едно леко свиване на печивото. Ако видите това при вас, вече успеха ви е сигурен, само изчакайте да изстине и разчупете за да се убедите. По принцип, в професионалната литература, подобни напуквания по време на печене и свивания след печене се считат за дефект, но да печеш на границата на възможностите на едно тесто, не мисля че е удачно за един домашен любител пекар. Какво можете да коригирате при печенето на тесто от слабо брашно. Понеже не можете да го „надуете” колкото трябва, то ще стане по-плътно. За това трябва да се пече малко по-дълго на малко по-ниска температура. За пример давам печене в хлебопекарна - ако се получи качествено тесто, то го пека 35 минути, защото знам че през това време ще се надуе допълнително и ще се изпече добре. Докато ако е слабо брашното, тестото ще е тежко. То от една стана има добавено в себе си повече брашно и от друга няма да стане така пухкаво. За това го пека 40 минути, за да не остане сурово вътре. Тези примерни времена са за 700 грама козунак в хлебопекарна с масовия размер казанче. Във фурна, 650 грама козунак от хубаво тесто, пека за 30 минути.

Да кажа няколко думи за **баланса на продуктите в една рецепта за козунак**. За съотношението (мляко+яйца)/брашно вече писах по-горе. За мазнините също писах, че колкото по-добре се е получило тестото, толкова повече мазнини можем да вложим в него, без риск глутеновата мрежа да се разпадне. Перфектното тесто би могло да поеме мазнини до 0.19 спрямо теглото на брашното. Но и тук, както при втасването, не бива да сме алчни, защото веднъж като се разпадне глутена, връщане назад няма. И не на последно място, съм длъжен да коментирам крехкия баланс мая-захар-глутен. Без мая и без захар няма как да се получи козунак. Но за съжаление и двете развалят така ценния за конците глутен. Захарта му пречи да се свързва с водата, а пък в маята има катализатор, който активира ензим разрушаващ глутена. Отделно, маята и захарта също не се харесват. Много захар задушават маята и тя спира да работи. Захар не бива да се слага повече от 0.25 спрямо брашното. Аз лично слагам 0.20 и добавям някакъв подсладител, еквивалентен на 0.20 захар.

Ако не ви допада да слагате подсладител, то ползвайте 0.25 захар и сладка пълнка, но в разумно количество, за да не тежи на тестото. По отношение на маята - като чуе човек, че захарта я затруднява, може да му хрумне да увеличи маята в доза по-голяма от колкото е за хляб. Но това би довело до неприятен дъх на козунака и лош глютен. За това аз предпочитам да сложа по-малко мая и да го изчакам колкото е нужно да втаса. Обикновено втасвам през нощта, но предварително съм си правил експерименти при каква температура колко мая да сложа, за да втасат за една нощ козунаците. Тоест, поглеждам термометъра в кухнята и по него преценявам колко мая да сложа. Понякога, ако бързам, втасвам в леко загрята фурна, но с температура, като пипна металните форми да ми изглеждат нито студени нито топли - това отговаря на около 27С когато според мен се получават най-добри резултати. Популярните 40С са прекалено висока температура за втасване. Глутена става много крехък при тази температура и в същото време маята започва да работи прекалено бързо. Резултата е тесто с лоша структура. Да отбележа, че и тук си има мярка. Ползването на прекалено малко мая също води до лош резултат. По време на втасването протичат два процеса. Образуване на газ от маята и отпускане (разширяване) на глютеновата мрежа. Тези два процеса трябва да вървят колкото се може с еднаква скорост. Ако се сложи прекалено малко мая, тестото се отпуска, но няма газ който да го надуе. Високата температура не е решение, защото тя може да засилва действието на маята, но в същото време ускорява още повече отпускането на глутена.

**За месенето на ръка.** Аз меся с машина и това е заложено и в рецептите ми. На ръка, моята технология се получава малко по-трудно, но не и невъзможно. В класическата рецепта, за да не лепне тестото, в началото се слага половината мазнина. Според моя начин, в началото не бива да има никаква мазнина. На ръка мога да ви препоръчам, в началото да месите с дървена лопатка около 10 минути. После го оставете около 2 часа на около 20 градуса да втаса малко. Наблюдавайте го да не втаса прекалено, до удвояване на обема. После би трябвало да може да се меси с ръце, пак около 10 минути месите. Ако ви лепне, може да поръсите малко брашно, но внимавайте да не прекалите. В процеса на месене би трябвало постепенно да спре да лепне. След това започвате вкарват мазнините и месите докато успеете да ги вложите всички. Нататък вече и аз работя с ръце и в рецептите ми ги има описани следващите етапи.

Разпространението на файла е свободно при посочване на източника:

[www.kozunak.top](http://www.kozunak.top)

И не забравяйте да споделите как са ви се получили козунаците!

Денислав Димитров – Деньо

[fb.com/denislav.dimitrov.14](https://fb.com/denislav.dimitrov.14)

[fb.com/kozunaknakonci](https://fb.com/kozunaknakonci)

[fb.com/groups/kozunak](https://fb.com/groups/kozunak)