

Козунак изцяло в хлебопекарна - кратък вариант на рецептата.

Не ползвам никоя от готовите програми, а месенето на някоя която започва директно с месене и програмата печене. Старата ми машина имаше програма "тесто за макарони" която само меси. Новата има три които започват да месят веднага, но уви и трите подгриват тестото. Технологиията изисква активна намеса от ваша страна два пъти по около 30 минути. Но има две втасвания, първото е 1-2 часа, второто 3 до 9 часа. Т.е. общо между 5 и 12 часа. Първият път е добре да започнете сутринта и вече като си познавате продуктите и колко бързо втасва тестото и при каква температура, следващия козунак можете да започнете вечер около 18-19 часа и да оставите второто втасване за през нощта. Не предвиждам материали за мазане отгоре, понеже загарят по казанчето при печене. Количествата са за казанче с най-масово разпространените габарити от порядъка на 14x18x14 сантиметра за машините с една бъркалка и 22x12x13 за машините с две бъркалки. В такъв обем може да се опече добре 1000 грама хляб, но на някои машини смело пише, че могат да изпекат и 1250 грама, примерно. Козунак с такъв обем е около 650 грама.

за първоначалното тесто:

350 гр. брашно с 12-13% белтък

ИЛИ евентуално ако не намерите силно брашно,

370 гр. брашно с 10% белтък

1/3 кубче прясна мая

2 бр. малки яйца леко разбити

около 100 гр. мляко - общото тегло на млякото и яйцата трябва да е 200 гр.

1/2 равна (или 1/3 с връх) чаена лъжичка сол (2,5 грама)

1/2 чаена лъжичка течен подсладител (равняващ се на 35 грама захар)

70 грама захар

1/2 флаконче аромат лимон

0,2 гр. пакетче ванилия

мазнини:

30 грама краве масло

20 грама олио

Вместо подсладител, можете да сложите плънка от 35 грама локум на дребни кубчета и 20 грама тъмни стафида. А може едновременно и подсладител и плънка, ако искате козунака да стане наистина сладък.

Технологиията:

1. Слагам продуктите за първоначалното тесто. Течности-брашно-мая или мая-брашно-течности за машините Panasonic. Включвам програма тесто за пица (тесто за макарони на старата машина) за 5-10 минути да замеси тесто.

2. Спирам машината. Понеже новата подгрива, вадя казанчето от машината и го завивам с пликче за да не изсъхва. Така престоява на 17-20 градуса за около 1-2 часа, колкото едва да втаса. По това втасване можете да съдите за активността на маята. През това време разтопявам в канче мазнините и ги охлаждам така че да са само леко топли, без да парят.

3. Връщам казанчето в машината и я пускам отново да меси. Ако всичко е ОК, ще се получи сравнително жилаво тесто което леко ще затруднява машината. След 5-10 минути започвам да добавям по малко от мазнините, като натискам с дървена лъжица тестото към дъното на казанчето. След като тестото поеме всичката мазнина и "попие" и последните остатъци мазнина от казанчето, изключвам машината.

4. Мързеливия начин за оформяне е, с намазнени ръце да извадя тестото от казанчето, да го разтегля с ръце във въздуха на "фитил" който след това усуквам около оста му. След това го прегъвам на две и го оставям заради усукването да се оплетат една в друга двете половинки. Ако ще се слага плънка от стафида и локум, то разделям на две равни части тестото, раздърпвам го внимателно на дебел лист. В началото на всеки лист слагам половината плънка и навивам на руло. След това разтеглям и усуквам рулата за да се превърнат във фитили от които вече плета козунака и го връщам в казанчето. Описание на плетката има във файла с подробната технология. Отново завивам с торбичка за да не изсъхва.

5. С това количество мая, при температура 20 градуса, козунака изпълва кошницата за около 8 часа. Но понеже през зимата в кухнята ми е 17 градуса, слагам кошницата в машината (без торбичка), завивам вентилацията на машината с кърпа и пускам само за 2-3 минути програма "печене". Така компенсирам по-ниската температура в кухнята. Оставям го да втасва през нощта (първият ви опит е добре да е през деня, за да няма изненади).

6. На сутринта (или след 2-3 часа, ако го правите през деня и бързате) хвърлям един поглед на козунака колко е втасал. Ако не е изпълнил казанчето, включвам само за 2-3 минути програма печене, завивам вентилацията с кърпа и го изчакам да изпълни казанчето. Като изпълни казанчето, махам кърпата. Включвам на програма печене за 35 минути защото тестото със захар изгаря по-рано. Изваждам го веднага след печенето и го оставям за 2 часа на решетка да изтине.

Разпространението на файла е свободно при посочване на източника:

kozunak.top

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

Денислав Димитров – Деньо

fb.com/denislav.dimitrov.14

fb.com/kozunaknakonci

fb.com/groups/kozunak