

## **Козунак на конци изцяло в хлебопекарна.**

Не ползвам никоя от готовите програми, а програмите “тесто” и “печене”. Удобно е да се започне вечер около 18-19 часа, за да го оставите да втасва през нощта. НО! Първия път, за проба, е по-добре да започнете сутринта, защото времето за втасване е ориентировъчно и зависи от конкретните продукти. Не предвиждам материали за мазане отгоре, понеже загарят по казанчето при печене. И без поръска, козунака става достатъчно вкусен за ежедневна консумация.

## **Ето и рецептата.**

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 изпече добре 1000 грама хляб, но на някои машини смело пише, че могат да изпекат и 1250 грама, примерно. Козунака е леко и пухкаво изделие и в този обем се събира около 700 грама козунак.

### **за първоначалното тесто:**

350 гр. брашно за баница с 13% протеин

ИЛИ

370 гр. бяло брашно тип 500 с 10% протеин

(За мен перфектната смеска брашно е 50:50 брашно за баница на СофияМел и италианско брашно тип 00 по 130-135гр от всяко. Тип 500 на Млин Разград е много близко до италианските)

1/3 кубче прясна мая при 20С, при 21С-1/4, 22С-1/5 и 23С-1/6. При по-високи температури резултата не е толкова добър.

2 бр. стандартно яйце от 50-60 грама или 1 бр. голямо яйце над 60 грама  
млякото го изчислявате - общото тегло на млякото и яйцата трябва да е 200 гр.!

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

1/2 чаена лъжичка течен подсладител (равняващ се на 35 грама захар, вижте упътването на вашия)

70 грама захар

1 чаена лъжичка твърд алкохол (ракия, ром)

1/2 флаконче аромат лимон (вижте упътването на опаковката на вашия аромат)

0,2 гр. пакетче ванилия

200мг (две таблетки) стрит на прах витамин С

### **мазнини:**

25 грама краве масло

15 грама олио

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

Ако все пак, искате да избегнете подсладителя, сложете ги тези 35гр. захар, т.е. захарта става 105гр., като също добавете още 35гр. брашно, като е препоръчително да ползвате брашно за баница. Тогава грамажите на брашното стават 385гр. или 405гр. в зависимост от вида брашно. Също увеличете маята, примерно x1.5 и очаквайте един малко по-плътен и тежък козунак.

## **Технологията:**

- 1.** Претеглям яйцата, разбивам ги, след което при тях претеглям захарта и я разбивам да се разтвори. Също добавям и разбивам при яйцата аромата на лимон.
- 2.** Казвам реда в който слагам продуктите при машина Panasonic (обратен на останалите машини), за други марки машини е препоръчително първо да се сложат течните съставки. Слагам бъркалката, на дъното на казанчето натрошавам маята и върху нея претеглям брашното. Върху брашното слагам солта, вит.С на прах и прахчето ванилия. След това изсипвам и купичката с яйцата в казанчето.
- 3.** В същата купичка претеглям изчисленото количество мляко и добавям подсладителя и алкохола. Разбърквам за да се разтвори евентуално някаква останала захар и изливам в казанчето при другите продукти.
- 4.** Включвам програма тесто, да замеси продуктите. Трябва да се получи сравнително твърдо тесто, което да затруднява леко двигателя на машината. Ако се получи по-меко тестото, то добавяйте на части по 10гр. още брашно, докато започнете да чувате леко периодично тормозене на двигателя. Замесеното тесто трябва да се остави да втаса малко. Ако машината ви е с две бъркалки едно месене-втасване обикновено е достатъчно, но при машините с една бъркалка е добре да се пусне още един цикъл месене-втасване. Добре е втасванията да са на стайна температура извън машината за поне 1 час като казанчето е завито с пликче, за да не изсъхва тестото. Но ако бързате, може да оставите тестото на топло в машина завита с кърпа за около половин час. Ще разберете, че тестото е готово, когато при месене, повърхността му се изглади и побелее от мехурчета въздух, заключени под тънка ципа.
- 5.** След това, разтопявам в канче мазнините и ги охлаждам върху метална повърхност, така че да са само леко топли, без да парят. Докато се охлаждат, 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. НЕ замесвайте мазнини в тестото, докато не се развие добре глутена в него. И сега следва най-трудната част от цялата технология. Ако ви се получи лесно, не очаквайте конци в козунака си. След 7 минути месене, започвам да добавям на малки части мазнините като натискам с дървена лъжица тестото към дъното на казанчето за да помогна на машината да ги замеси. След като тестото поеме всичката мазнина, изключвам машината. Оставям го за около 7 минути да се отпусне, за да може да се работи с него нататък. Ако ще слагам плънка, ползвам времето за отпускане да си нарежа локума и заделя стафидите.
- 6.** Мързеливия начин за оформяне е, с намазнени ръце да извадя тестото от казанчето (при това изваждам и бъркалката 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. После завивам “плетката” около оста на бъркалката. Ако ще се слага плънка от стафиди и локум, то разделям на две равни части тестото, като го оформям като дебел фитил, който със стискане прекъсвам по средата. Колкото по-трудно успея да го разделя, толкова по-добър ще стане козунака. Аз лично ползвам намазнена тава, може и плот, ако имате. Раздърпвам внимателно на дебел лист единия фитил. В началото на листа слагам половината плънка и навивам на руло. Същата процедура прилагам и на другата половина от тестото.

След това разтеглям и усуквам рулата за да се превърнат във фитили от които вече плета козунака (плетката съм я описал в основната ми рецепта) и го връщам в казанчето.

**7.** Има няколко варианта на втасване които ползвам. Бавен през нощта, бавен през деня, бърз през деня и нощно втасване при 17С. НЕ печете козунака ако не е втасал! Необходимо е, върха на тестото да е на нивото на горния край на казанчето или малко под него. При печенето ще се вдигне допълнително и ще образува шапка. Ако работя през деня и не бързам, завивам с торбичка казанчето за да не съхне тестото и го оставям извън машината да втаса. Необходими са около 8 часа. Периодично го наблюдавам как втасва. По същия начин можете да втасате през нощта, особено ако вече сте правили проба през деня. Ако бързам, слагам казанчето в машината (без торбичка), като завивам вентилацията с кърпа. През 1 час включвам за 1 минута програма “печене” за да поддържам тестото топло. При това наблюдавам тестото до каква степен е втасало. Такова бързо втасване обаче води до малко по-лош резултат. През зимата, ако ще втасвам през нощта, понеже в кухнята ми е 17 градуса, а по рецепта се изискват поне 20С, слагам кошницата в машината (без торбичка), завивам вентилацията на машината с кърпа и пускам само за 2 минути програма “печене”. Така компенсирам по-ниската температура в кухнята. Оставям го да втасва през нощта. На сутринта проверявам козунака колко е втасал. Зимата ми се случва да не е втасал достатъчно и включвам отново за 2 минути програма печене, завивам вентилацията с кърпа и го изчаквам да втаса. Махам кърпата.

**8.** Печенето. За да се получи максимално добър резултат, трябва да се имитира вкарване в предварително загрята фурна. 20 мин подгриване е достатъчно за повечето модели машини. Казанчето с втасалия козунак през това време е извън машината завито с торбичка!

Самото печене е 30 минути при 350гр брашно с 13% протеин, а ако брашното е 370гр 10% протеин, се изпича за 35 минути. Така, самата програма печене трябва да се настрои на 50 или 55 минути в зависимост от вида на брашното. Пускате машината без казанче, изчаквате 20 минути да загрее, махате торбичката от казанчето и максимално бързо го слагате в машината. Внимавайте да не докосвате вътрешността на машината - ще се изгорите. Изчаквате да завърши същинското печене от 30 или 35 минути. Козунака е по-пухкав от хляба и съдържа захар, за това се пече по-кратко от хляба. Изваждам го веднага след печенето и го оставям за 2 часа на решетка да изтине. Едва след това го снимам, режа и търся конци. Запазвам го завит в найлонов плик. Остава мек и приятен за ядене няколко дни. Даже козунак на една и повече седмици, след като се потопи в прясно мляко, бързо възвръща еластичността на конците си.

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)