

Козунак в хлебопекарна - доза за едно казанче.

Рецепта удобна за ежедневна употреба. Последна редакция 25.03.2019 г.

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 подгръват 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. Първия 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 - 370 гр. брашно в зависимост от качествата му - започвате с 350 и ако до 10 минути машината не започне да вдига топка, добавяте постепенно още на малки порции

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)

1 бр. стандартно яйце от 50-60 грама или 2 бр. малки яйца под 50 грама всяко

около 100-150 гр. мляко - 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) - опция да е по-сладък

70 грама захар

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

0,2 гр. пакетче ванилия

100mg витамин Ц стрит на прах - опционално при нужда

мазнини:

25 грама краве масло или свинска мас

15 грама олио

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

Технологиията:

1. Слагам продуктите за първоначалното тесто, като най-отгоре са брашното и натрошената мая (За Panasonic реда е обратен). Включвам програма тесто за пица (тесто за макарони на старата машина) за 15-20 минути да замеси тесто. Първите 5 минути са за разтваряне на захарта и може да ви се вижда малко течливо тестото, даже да маже леко под бъркалката. Вторите 5 минути топката трябва вече да започне да се стяга. Ако на 10-тата минута не се образува стабилна топка, добавям 100mg vit.C. Ако след още 2-3 минути не виждам стягане на топката, започвам да добавям по малко брашно. След като се образува стабилна топка, меся още 5 минути. Запомням колко брашно съм добавил, за да мога следващия път когато работя с това брашно, да знам колко да сложа още в самото начало (освен vit.C). Така ако не се налагат корекции времето за месене е около 15 минути, с корекции става около 20 минути.

2. Спирам машината. Понеже новата подгръва, след това вадя казанчето от машината и го завивам с пликче за да не изсъхва. Така престоява около 1-2 часа, колкото едва да втаса. По скоростта на това първо втасване си правя изводи колко бързо ще втаса при второто. 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 наред, ще се получи сравнително жилаво тесто което леко ще затруднява машината. След 7 минути месене, започвам да добавям по малко от мазнините като натискам с дървена лопатка тестото към дъното на казанчето.

Това е най-трудоемкия момент от технологията - ако стане лесно, няма да има конци в козунака. 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.

4. Лесния 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. 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 по дължина, за да се превърнат във фитили от които вече плета козунака Трябва да се съпротивляват и да се връщат обратно като ластик - знак, че брашното е силно и глутена се е развил добре, просто ги оставете за малко да починат и пак разтегнете и усучете. Не упражнявайте излишна сила, ще се скъсат!

След това слагам фитилите на кръст и си избирам посока, да речем по часовниковата стрелка. Плета сравнително хлабаво, без да ги опъвам. Иначе при втасването ще се скъсат. 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 репетирате плетенето с връзки за обувки, чорапи или други подръчни. Връщам плетката в казанчето. Отново завивам с торбичка за да не изсъхва.

5. С описаните в рецептата количества мая и температура, козунака изпълва кошницата за около 8 часа. Евентуално през зимата, понеже в кухнята ми е 17 градуса, слагам кошницата в машината (без торбичка), завивам вентилацията на машината с кърпа и пускам само за 2 минути програма "печене". Така компенсiram по-ниската температура в кухнята. Оставям го да втасва през нощта.

6. На сутринта (когато второто втасване е през нощта) поглеждам колко е втасал козунака. Зимата ми се случва да не е изпълнил казанчето и включвам отново за 2 минути програма печене, завивам вентилацията с кърпа и го изчаквам да изпълни казанчето. Като втаса, махам кърпата. Вече втасал го 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. 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 1 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:

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