

ДОМАШЕН ПУХКАВ КОЗУНАК НА „КОНЦИ“ от Маргарита Добрева

Продукти:

- 8 яйца,
- отделно два жълтъка за намазване,
- 150 гр. захар,
- 300 мл. прясно мляко,
- 1 кубче мая,
- 210 гр. мазнина (равни части твърда –животинска и растителна-течна) или 70 гр. свинска мас +70 гр. краве масло +70 мл. олио,
- 1,500 кг. брашно с по-високо съдържание на Глутен София Мел (за баници),
- настъргана кора на един лимон,
- 2-3 чаени лъж. сок от лимон,
- 2 ампули лимонова есенция на д-р Йоткер,
- 1 чаена лъж. сол. поставена в тестото,
- 200 гр. стафиди /златни/ и ром за стафидите /да са киснали в рома поне 3 часа /,
- 100 гр. захаросани портокалови корички,
- 2 с.л. ром,
- краве масло за намазване на формите или хартия за печене,
- 100 мл. олио за оформяне на козунаците,
- за украса: мокра захар, филирани бадеми, локум, захаросани череши.

Приготвяне:

Козунаците се приготвят на топло, по-важно е продуктите да са на стайна температура. Козунаците втасват на четири пъти на 35 градуса. Маята с част от топлото мляко, 1 суп. лъж. захар. 2 суп. лъж. брашно се оставя на топло да втаса, увеличава обема си 3 пъти. Това става, като се включи фурната на 35 градуса слагам купата с маята вътре. Съдът не трябва да пари, вътре маята и по-късно козунакът втасват най-добре, няма течение и температурата е постоянна 35 градуса. Ако фурната се включва на 50 градуса включете реотаните загрейте и изключете, същото е . Яйцата са на стайна температура и не трябва да се разбиват на пяна с миксер. разбиват се на ръка с ръчна бъркалка захарта е достатъчна, не трябва да се прекалява, многото захар влошава качеството на козунака и той става на трохи а не на „конци“. Най-добре да се сложи захарта в топлото мляко и бъркам докато се разтопи и последното кристалче.

Смесвам всички продукти: маята –втасала, яйцата, останалото прясно мляко с разтворената захар, брашното пресято 4 пъти, настърганият лимон, сока от лимон, есенциите, солта, портокаловите корички, стафидите и малко ром. Замесвам основното тесто, като внимавам да не слагам много брашно наведнъж, тестото да остане меко. Колкото по-вече се меси тестото, толкова по-вече се развива глутена в брашното и това води до по-дълги и по-много „конци“ в готовият козунак. Тестото е меко и леко лепкаво. Бие се 100 пъти в плота. Намазвам ръцете с топлата мазнина и меса тестото докато мазнината се усвои. По този начин вкарвам половината мазнина. Поставям тестото в намазана дълбока тава покрито със стреч фолио и го слагам във фурната да втаса по описания по-горе начин на 35 градуса докато увеличи обема си 2 пъти. Пак намазвам ръцете с топлата мазнина и меса втасалото тесто, докато вкарам останалата мазнина в козунаците. Оставям тестото да втаса до удвояване на обема.

И така, козунакът втасва на четири пъти :

- 1- мая за половин час, увеличава обема си 3 пъти,
- 2- с вкараната половина мазнина до удвояване на обема,
- 3- втасване с втората половина от мазнината, увеличава обема си два пъти, и
- 4- за половин час като оформени козунаци.

Деля втасалото тесто на две части за два кръгли козунака или на две половини от едната един кръгъл от другата половина се дели на две части за два правоъгълни козунака, тестото не го режа а късам. Всяка част делиа още на два, три или четири фитила в зависимост от плетката. Помагам си с топло олио за да оплета плитките. Трябва да се плетат много хлабаво почти на букли, ако се плете стегнато при печенето фитилите се късат. Хубаво е когато се плетат козунаците да се усукват фитилите, това увеличава „конците“. Козунаците слагам в дълбоки форми, които са намазани с масло или покрити с хартия за печене, козунаците заемат 2/3 от формите . Първата тава за печене втасва около 30 мин. на 35 градуса. Втората тава втасва на стайна температура и е готова докато се опече първата. Намазват се с 2 жълтъка, 2 суп. лъж. олио, 1 суп. лъж. прясно мляко. Изчакам да изсъхне и пак мажа. Ръся с мокра захар, за да не прегори.

Печене:

Във фурната се слага малка купичка с вода. Козунаците са хубави ако не са препечени и сухи. Козунаците трябва да бъдат меки, пухкави, леки и сладки. Когато водата в купичката се изпарява козунакът се овлажнява. Тавите с козунаците се слагат малко под средата на фурната „да ги грабне“ нагоре. Пече се задължително в загрята фурна за да не превтаса. Първите 20 мин. вратата на фурната не се отваря. Печене с вентилатор фурната се загрява на 160 градуса, слагам тавите. Времето за печене зависи от големината на козунаците. Пека 40-45 мин. на 160 градуса. Без вентилатор фурната се загрява до 200 градуса слагам тавите, температурата се намалява на 175 градуса и се пече 40-45 мин. Опечените козунаци стоят в изключена фурна още 15 мин. Вадя ги от фурната завивам с кърпи, така както са в тавите. Малко като изстинат се вадят от тавите слагат се на решетка и пак се завиват с памучни кърпи.

Да ви е сладко, дано не съм пропуснала нещо.

Маргарита Добрева

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100002528743208>