

## Козунак на конци за начинаещи - рецепта сезон 2019 - последна редакция 26.04.2019

Рецептата е дълга не защото е сложна, а защото е подробно описана, за да може да се справи и начинаещ. Разликите с [http://kozunak.top/recepta\\_kozunak\\_2017\\_v3.pdf](http://kozunak.top/recepta_kozunak_2017_v3.pdf) са, че в тази съм съкратил някои обяснения и замесвам тестото една идея по-меко, което компенсирам с по-малко мазнини. Ако търсите рецепта за козунак изцяло в хлебопекарна вижте тази:

<http://kozunak.top/kozunak-izcialo-v-hlebopekarna-podrobna.pdf>

Основното е, че **в началото се замесва тесто без мазнини**, оставя се на хладно за да може брашното да попие добре влагата. След това се меси още веднъж и се вкарват мазнините. Оставя се да отпусне малко и се оформя. Окончателното втасване е дълго и на стайна температура. Иначе продуктите са си традиционните продукти за козунак. Евентуално ако месите на ръка, а не с планетарен миксер или хлебопекарна, ще ви е една идея по-трудно, защото тестото без мазнини в началото е доста лепкаво.

Технологията изисква активна намеса от ваша страна два пъти по около 1 час и около 30 минути за печене. Но има две втасвания, първото е 1-2 часа, второто 3 до 9 часа. Т.е. отнема 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.

Ако ползвате хлебопекарна, намерете коя програма започва да меси веднага, за предпочитане без подгриване. Идеалната програма е „паста” (макарони). Ако нямате, то със сигурност имате „тесто” или „пица”. Ще ви трябват везна, сито, дървена лопатка, две купички за претегляне на яйцата и млякото, както и малка съдинка (чашка) за сместа за намазване. Също метални форми и хартия за печене. Общият обем на формите в кубични сантиметри е около 3500 куб.см. за количествата продукти посочени по-долу. Аз пека два козунака в две форми с обем по 1750 куб.см. всяка. Ако разделите тестото в по-малки форми, печете ги на по-висока температура и за по-кратко и обратно, ако решите да го изпечете всичкото на куп, трябва да го печете на по-ниска температура и по-дълго време.

Количествата продукти са за **МЕСЕНЕ** в хлебопекарна с най-масово разпространения размер казанче 14x18x14 см. за машините с една бъркалка и 22x12x13 см. за машините с две бъркалки.

- 640 гр. качествено брашно с 10% протеин, или 600 гр. с 13% протеин
  - 3 яйца от които:
    - > 1 жълтък за намазване
    - > 2 яйца + 1 белтък, претегляте ги, да речем оказват се 150гр. яйца
  - млякото е **360гр. минус теглото на яйцата** или за примера 360-150=210гр. прясно мляко което заделяте в отделна купичка, като не забравяте отделно да капнете 5гр. при жълтъка за намазване.
  - 11гр. прясна мая при температура 20С и второ втасване за 7-8 часа
  - 125гр. захар
  - 1 равна чаена лъжичка сол
  - 1 препълнена чаена лъжичка изкуствен течен подсладител или 2 препълнени чаени лъжички подсладител стевия, които да замесите в самото тесто, или плънка (а не замесени в тестото) от 70 грама локум на дребни кубчета и 50 грама тъмни стафиди или всичко изброено, ако обичате много сладък козунак. Но не увеличавайте захарта замесена в тестото! Можете евентуално при оформянето на фитилите, с помощта на лъжица да наръсите малко захар под формата на плънка.
  - малко едра захар за поръсване или някакви семена, както го предпочитате козунака
  - 1/2 патронче аромат ванилия или ром
  - 1 ампула аромат лимон или настъргана лимонова кора (измийте добре лимона)
- мазнини:
- 35гр. краве масло
  - 35гр. олио за замесване в тестото, отделно и допълнително количество за оформянето

Получава около 1250 грама тесто за примерно два козунака по около 650 гр. всеки.

Технологията:

1. Пресяват брашното.
2. Отделят един жълтък за намазване. При белтъка слагат другите 2 яйца и ги претеглят – примерно излизат 150гр.
3. При жълтъка капват малко прясно мляко. Разбиват, завиват в пликче и прибират в хладилника.
4. В друга купичка измерват млякото (в примера ми излиза 210гр.) Еwentуално слагат в млякото течен подсладител ако така сте решили да направите сладък козунак.
5. Разбиват яйцата до хомогенна смес, добавят захарта и я разбиват докато се разтвори. Добавят и разбиват ароматите на ванилия и лимон.
6. Слагат бъркалките в казанчето. Изливат млякото при яйцата, разбъркват и сипват в казанчето. След това добавят солта, брашното и отгоре натрошават маята (При машините Panasonic реда е обратен). Слагат казанчето в машината. Ако месите на ръка, първоначалното замесване на продуктите можете да направите в купа с помощта на дървена лопатка.
7. Пускат машината да меси 15 минути. Ако брашното ви е добро, след 5 минути месене, не би трябвало да маже под бъркалките. Ако маже, добавят 10 гр. брашно.
8. Спират машината. Ако програмата подгрива, след месенето извадят казанчето от машината и го завийт с торбичка 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 сложете в метално канче олиото и маслото нарязано на кубчета, върху топъл но изключен котлон, за да има време маслото да се стопи и след това изстине до стайна температура. Ако ще слагат локум, си го нарежете на кубчета. Застелете с хартия за печене формите.
9. Върнете казанчето в машината и включете отново да меси. След около 5 минути, тестото видимо трябва да започне да се стяга и машината да изпитва леки затруднения в месенето му. Наблюдавайте го, защото в зависимост от качеството на брашното, тестото ще се изглади по-рано или по-късно. До 10-15 минути повърхността му трябва да се заглади, и да се виждат множество ситни бели мехурчета и еwentуално тук-таме и по-едри. Започнете да наливате периодично по малко от смесените мазнини като помагате на машината с дървена лопатка да ги замеси в тестото, натискайки тестото към дъното на казанчето при машините с две бъркалки, или като запрете дървената лопатка в някой ъгъл на казанчето, при машините с една бъркалка. Внимавайте да не заклестите дървената лопатка в бъркалките на хлебопекарната. Колкото по-жилаво е тестото, толкова повече мазнини може да поеме и толкова по-хубав ще стане козунак. Вкарването на мазнините е най-трудоемката част от рецептата. Вероятно месенето на програмата няма да Ви стигне, за това когато машината спре, пуснете програмата отначало. Ако се получи достатъчно жилаво тесто, след като поеме мазнините, можете да го оставите да се меси още 2-3 минути НО ако виждате, че омеква, по-добре не го месете повече.
10. Изчакайте 10-тина минути да се поотпусне тестото. През това време си пригответе голяма тава или плот намазан/а с олио и везна с тарелка върху нея, също намазана с олио. Изсипете тестото от казанчето, оформете го като един дебел фитил и с помощта на везната го разделете на 4 или 6 равни части (колкото фитила ще трябват за плетката, за любимата ми плетка ползвам по два фитила на козунак – общо 4), които разтеглям по дължина **в същата посока**. Всяко парче тесто разстилам на правоъгълник, като го натискам към масата, за да се спукат големите мехури които еwentуално са се образували. Всеки един такъв голям мехур е потенциална кухина в крайното изделие. След това еwentуално наръсвам с плънка (захар/стафиди/локум) и навивам на руло, което внимателно разтеглям и усуквам около оста му. **Тук е момента в който се разбира, ще има ли конци в козунака ви.** Тестото трябва да се съпротивлява и да се връща обратно като ластик в предишната си форма - знак, че брашното е силно и глутена се е развил добре, просто го оставете за малко да почине и пак разтегнете и усучете до получаване на нужната дължина (60-70 сантиметра в моя пример). Така последователно изреждате фитилите за да имат време да се отпуснат между разтеглянията. Не упражнявайте излишна сила, ще се скъсат! Ако имате голям плот, може да ги търкаляте движейки си ръцете от средата към краищата. Ако нямате плот, можете да ги вдигате във въздуха и да ги стискате леко по дължина - така ще ги удължите по-бързо без да ги скъсате. Фитилите ви трябва да се получат възможно по-равномерни.

**11.** Една лесна, но ефективна плетка е следната. Нужни са два фитила, слагам ги на кръст и си избирам посока, да речем по часовниковата стрелка. Плета сравнително хлабаво, без да ги опъвам много. 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 подпъхам под козунака. Може да репетирате плетенето с връзки за обувки, чорапи или други подръчни.

**12.** Поставям оформените козунаци в метални форми постлани с хартия за печене. Намазвам ги с яйцето което прибрах в хладилника по-рано и ги наръсвам със захар. Така по време на втасването няма да получат груба и суха кора. Захарта я ръся най-вече по средата на козунака, защото тя ще е бъдещата шапка на козунака. Козунаците заемат около половината обем на формата.

**13.** Пъхам ги в студена изключена фурна докато втасват. Идеално би било, ако ги затворите в херметична камера с голям съд с вода, която да поддържа влажен въздух. Може също да се завият херметично в големи найлонови торби които въздуха да държи издути. Необходимо е да престоят около 7-8 часа при 20 градуса и 11 гр. жива мая. Но не разчитайте на тези времена при първоначалните си опити, най-добре втасвайте през деня и наглеждайте козунаците периодично. Коририрайте количеството мая ако втасвате при друга температура или целите друго време на втасване. Ако бързате, може да втасате козунаците за около 3 часа на 27С в съвсем леко затоплена фурна - ако нямате термометър, това е като пипнете с ръка метал, да не го усещате нито студен, нито топъл. Не трябва да втасват прекалено, някъде максимум 1/3 да е това, което се подава над формите, понеже в началото на печенето се навдигат още и ако втасат прекалено, при печенето загубват форма и структура. Колкото по-жилаво ви се е получило тестото, толкова повече може да втасвате козунака без да загуби форма и конци.

**14.** Пека тези две козуначета за около 30 минути в предварително нагрятата до 180\*С фурна, като след вкарването на козунаците веднага завъртам копчето на 150 градуса. Формите са на скара на около 3см. от пода на фурната. Поне при моята фурна, за да се опекаат равномерно от горе и от долу, се налага по време на печенето на два пъти за по 2-3 минути да изключвам горния нагревател. Така изравнявам цвета на долната и горната кора и вече съдя за степента на изпичане по цвета на горната. В един момент границата между плетките се разпуква и отдолу се вижда сурово тесто - изчаквам тези места да се фиксират (запекат) леко и вече мога да вадя козунаците. Така козунака остава леко суров, но с много добре изразени еластични конци и приятен вкус. Ако го предпочитате по-сух, намалете малко градусите и печете около 45 минути. НО, не разчитайте съвсем на тези времена, всяка фурна е различна.

**15.** Изваждам ги внимателно от формите веднага след печенето, отстранявам хартията за печене и ги оставям да изстинат поне 2-3 часа на скара, след което ги слагам в пликчето за да останат свежи.

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)