

Този метод е по-лесен от другия, при който мазнините се замесват на по-късен етап, но конците се получават малко по-слаби. Доста подробно съм го описал, за всички които до сега са претърпявали провал при направата на козунак. Обаче на ръка, без хлебопекарна или миксер, тази рецепта се изработва много по-трудно, от другия ми метод, с вкарване на мазнините по-късно.

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. Технологиата 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 ноца. 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.

35 грама свинска мас или краве масло

35 грама олио

2 бр. малки яйца леко разбити - претеглете ги колко тежат!

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, вижте упътването на вашия подсладител!)

70 грама захар, **НЕ увеличавайте количеството захар!**

1/2 флаконче аромат лимон

0,2 гр. пакетче ванилия

около 80 гр. мляко - **общото тегло на млякото и яйцата трябва да е 180 гр.**

350 гр. брашно с поне **12-13% протеин и под 4% влакнини** - вижте на опаковката, брашното за баница обикновено е такова **НЕ ползвайте по-слабо брашно, няма да се получи рецептата! От масово разпространените брашна, София Мел за баница е такова.**

1/3 кубче прясна мая

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 козунака да стане наистина сладък.

Технологиата:

1. Слагам продуктите в реда в който са изброени, директно от хладилника. При машините Panasonic продуктите се слагат в обратен ред. Включвам програма тесто за пица (тесто за макарони на старата машина) за 15 минути да замеси тесто. Тестото в началото ще е меко и ще се маже под бъркалките. **НЕ добавяйте допълнително брашно!**
2. Спирам машината. Понеже новата ми хлебопекарна подгръва, след това вадя казанчето от машината и го завивам с пликче за да не изсъхва. Така престоява на 17-20 градуса за 10-20 минути.
3. Връщам казанчето в машината (ако машината ви не подгръва тестото, няма нужда да вадите казанчето) и я пускам пак да меси за 15 минути. Постепенно топката трябва да се вдигне и тестото да спре да се маже под бъркалката.
4. Спирам машината и оставям тестото на стайна температура 17-20 градуса за 1-2 часа, колкото едва да втаса. По скоростта на това втасване съдя за колко време и на каква температура да втасвам преди печенето.
5. Връщам казанчето в машината и я пускам за трети път да меси за 15 минути. Ако всичко е наред, ще се получи сравнително жилаво тесто което леко ще затруднява машината. Изключвам хлебопекарната.
6. Сврѣх мързеливия вариант е, да оставя тестото без да го оформям. Въпреки формата си на хляб, козунака отвътре ще има страхотни конци. Ако все пак искам да оформям, оставям тестото за 5 минути да се отпусне.
7. 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 разтеглем и усуквам ролата за да се превърнат във фитили от които вече плета козунака и го връщам в казанчето. Отново завивам с торбичка за да не изсъхва.
8. С това количество мая, и на стайна температура, козунака би трябвало да изпълни кошницата за около 8 часа. Оставям го да втасва през ноца (първия ви опит е добре да е през деня, за да няма изненади). Но ако при предишното втасване (т.4) почти не се навдигнал, слагам кошницата в машината (без торбичка), завивам вентилацията на машината с кърпа и пускам само за 2-3 минути програма “печене” за да му помогна да втаса. Ако пък при предишното втасване по някаква причина се е вдигнал много, да речем до 1/3 от казанчето, приберете го в хладилник за през ноца или го дебнете кога ще втаса и го изпечете по-рано.
9. На сутринта хвърлям един поглед на козунака как 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 втаса, махам кърпата. Не печете козунака преди да е втасал! Трябва да стигне до ръба на казанчето! При печенето, ако сте ползвали добро брашно, ще си надуе и шапка. 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 изстине.

Денислав Димитров – Денъо

Разпространението на файла е свободно при посочване на източника:

<http://kozunak.top>