

Compozitie :

Ingrediente - 1kg faina, 500 ml lapte, 300 gr zahar, 3 oua, 75 gr drojdie proaspata, un praf de sare, coaja de lamaie si portocala, esenta de rom, 300 gr nuca macinata, stafide, cacao, 100 gr zahar (afara de cel de sus).

Toate ingredientele trebuie sa fie la temperatura camerei, eventual lasate de seara pe masa de lucru.



Se face maia din drojdie, putin lapte si o lingura de zahar, care se lasa la crescut. Intr-un castron mai maricel se cerne faina. In mijloc se face o gropita in care se pune maiaua crescuta. Se mai adauga laptele in care dizolvat zaharul, sarea si coaja de lamaie si portocala, plus galbenusul de la cele 3 oua, dupa care se incepe framantatul.

Pentru a aduna aluatul ce se lipeste pe marginile castronului, se foloseste putin ulei, nu foarte mult, cozonacul va deveni gras. Trebuie framantat cam 15 minute, pana aluatul incepe sa faca basicute, dupa care se lasa la crescut pana isi dubleaza volumul. Consistenta aluatului trebuie sa fie una moale, nu-i problema daca se mai lipeste de maini.

Pentru umplutura: se bat cele 3 albusuri souma ramase de la ouale folosite pentru aluat. Se adauga zaharul si se mixeaza pana acesta se dizolva. Se adauga si nuca macinata, cacaoa, stafidele si esenta de rom si se amesteca de jos in sus cu o spatula.

Cand aluatul a crescut, se imparte in 2 bilute, care se intind cu mainile. Nu se foloseste faoletul pentru ca se distrug basicutele din aluat, cele care ii dau aspectul acela pufos. Se adauga si jumatate din compozitia pentru umplutura, se pune in tava unsa si tapetata si se mai lasa putin la crescut in tava. Se baga in cuptorul incins si se coace 50 min.

Primele 10 min se coace cozonacul la 180 grade, apoi la 160.

Multumim ptr. reteta D-rei Cristina Elena !!