

За близо една година от предишната ми рецепта, минах през доста варианти и експерименти. Новата ми технология “козунак с накисване” има един дребен недостатък, че изисква повече време, но и две съществени предимства: по-проста и лесна е за изпълнение, и най-важното, резултата е много по-добър от този при предишната. Фокусирах се върху това, да получа тесто богато на добре развит глутен. За разлика от преди, сега не активирам маята, което и без това е сложен и досаден процес, а директно замесвам хладно тесто, след което го оставям да престои с цел да набъбне добре глутена. Ако тестото е топло, то ще превтаса по време на “накисването” на глутена. Освен това добавям мазнините едва на самия финал, така че да не пречат на глутена да се развие добре. Тези две неща, съчетани с вече познатите ми тънкости като ползване на брашно за баници от добри марки и добавянето на киселина водят до получаването на едно доста жилаво тесто. Това позволява образуването на конци, които се виждат още в самото тесто, както и запазване красивото оформяне на козунака. Жилавото тесто позволява влагането на по-големи количества мазнина, така козунака става много вкусен и мек, а не мазен и разплут като милинка, както се получаваше при предишната технология. Опитайте, няма начин да не ви се получи от първия път, само четете внимателно.

Рецепта за козунаци 2016г. v.1

“Козунак с накисване”

Ползвайте брашно “за баници” на София мел, Мелко, Топаз мел или друго силно брашно с глутен поне 12%. Примерните количества продукти посочени по-долу замесвам в хлебопекарна с капацитет 1250гр. и от тях се получават две козуначета по около 650гр. Ползвам две от програмите на хлебопекарната. Експресна, която меси с подгриване 15 минути и втасва 20 минути като към края на втасването я прекъсвам за да не ми опече тестото. Другата е тесто за макарони, която само меси, без да подгрива. Ще ви трябват още везна, сито и две купички за претегляне на яйцата и млякото, както и малка съдинка (чашка) за сместа за намазване.

I. Определете количеството брашно което ще ползвате в зависимост от капацитета на вашата машина за хляб. В моята 1250 грамова слагам между 650 и 700 грама, т.е. около 0.55 от капацитета на машината. Примерно ако вашата е 750 грама, то сметката се получава $750 \cdot 0.55 = 410$ грама.

II. Определете броя на яйцата. Едно средно статистическо яйце е 57 гр. и на 1кг. брашно се падат 5 такива яйца. В моя случай с 0.7кг. брашно, се получават 3.5 яйца, така че като видя че са по-големи яйцата ползвам 3бр., а ако са по-малки 4бр. За намазването на козунака ще отделите един жълтък (той е около 15 грама) и го разбийте с около 7гр. мляко (това е за две козуначета по 650гр., с примерните количества продукти).

III. Сметнете продуктите за вашия случай, или евентуално ползвайте моите количества за 700гр. брашно:

- 700гр. силно брашно (София Мел “за баници”, Топаз Мел “за баници”, Мелко “за баници”)

за примера 4 яйца от които:

- 1 жълтък за намазване

- 3 яйца + 1 белтък - претегляте ги, да речем оказват се 205гр.

- $0.55 \cdot 700 = 385$ гр. общо тегло мляко плюс яйца (без единия жълтък!)

- $385 - 205 = 180$ гр. прясно мляко заделяте в отделна купичка като не забравяте отделно да капнете 7гр. при жълтъка.

- $0.044 \cdot 700 = 31$ гр. прясна мая

- $0.12 \cdot 700 = 84$ гр. краве масло

- $0.09 \cdot 700 = 63$ гр. олио

- $0.2 \cdot 700 = 140$ гр. захар

- 1 равна чаена лъжичка сол за примерните 700гр. брашно

- 1 препълнена чаена лъжичка изкуствен течен подсладител (за примерните 700гр. брашно) или 2 препълнени чаени лъжички подсладител стевия, или стафиди и/или локум (по-надолу има детайли кое кога и защо)

- малко едра захар за поръсване

- 1 патронче аромат ванилия или ром

- 1/2 ампула аромат лимон или настъргана лимонова кора

- 1/2 чаена лъжичка смола мастикс на прах (има я по аптеките)

- 100mg витамин “С” или 1 чаена лъжичка лимонов сок

Ако все пак не намерите брашно за баници, или имате някакво по-слабо, което искате да ползвате, то в сметката по-горе $0.55 \cdot 700 = 385$ гр яйца+мляко заменете коефициента 0.55 с 0.53. Ако пък се опасявате, че жилавото тесто може да потроши машината ви, то ползвайте коефициент 0.55 за обикновено брашно тип 500 и 0.58 за силно брашно за баници. Но тогава резултата няма да е толкова добър.

Образуването на конци и втасването се затормозяват при големи количества захар и ако искаме повече сладост рискуваме да получим кекс вместо козунак. С посоченото количество $0.2 \cdot 700 = 140$ гр., козунака не се получава съвсем сладък, но ако се прибави повече захар, тя става на лепило и пречи както на бухването, така и за образуването на конци. Истински сладък вкус се усеща при $700 \cdot 0.3$ захар и разликата от $*0.2$ до $*0.3$ може да се компенсира по няколко начина – при навиването на фитилите като плънка може да се наръси съответното количество ($*0.1$) кристална захар в тях (в случая $0.1 \cdot 700 = 70$ гр.), и/или локум нарязан на тънки филийки, и/или стафиди киснати в алкохол. А защо не някаква комбинация от всичко това. Ако ще ръсите захар, ползвайте лъжица, защото с мазни ръце ще ви е трудно. Друг вариант, който аз лично предпочитам (не обичам плънки в козунака) е, направо в тестото да се замеси съответното количество течен подсладител (според упътването му) отговарящо на $*0.1$ захар. За масово разпространените подсладители това е една препълнена чаена лъжичка при изкуствен и две препълнени при стевия, на 700 гр. брашно.

Смолата “мастикс” ако не я намерите на прах, можете да вземете на зърна от някоя аптека. Подсилвате опаковката, като я слагате примерно в празна опаковка от суха мая, увивате я добре с тиксо и я слагате във фризер да замръзне добре. След това я вадите и веднага я натрошавате с чук. След това я оставяте да се стопли до стайна температура, разрязвате опаковката и я сипвате в някакво херметично шишенце в което ще си я съхранявате.

IV. Изработката детайлно стъпка по стъпка:

1. Пресявам брашното. Разбърквам леко в него натрошените на прах витамин С и мастикс.
2. Разделям едно от яйцата на жълтък и белтък. Жълтъка отделям в чашка. В купичката с белтъка счупвам другите 3 яйца и ги претеглям – в случая излизат 205 гр).
3. В чашката с жълтъка капвам малко прясно мляко (7-те грама в списъка с продуктите). Разбивам, завивам в пликче и прибирам в хладилника.
4. В друга купичка измервам млякото (в примера ми 180 гр.) и добавям в него солта. Еwentуално добавям 1 (2) ч.л. течен подсладител ако правя козунак без плънка.
5. Разбивам яйцата до хомогенна смес, добавям захарта и я разбивам докато се разтвори. След това добавям и разбивам ароматите на ванилия и лимон. Ако вместо витамин “С” ползвам лимонов сок, добавям тук и него.
6. Слагам бъркалките в казанчето да сочат в една посока. Изсипвам продуктите в следния ред: мляко, яйца (може да ги смесите предварително), брашно и отгоре натрошавам маята. Слагам казанчето в машината.
7. Ако продуктите са със стайна температура пускам “тесто за макарони” да ги омеси без подгръване. Ако са директно от хладилника, пускам месенето на “експресна” което освен, че ще ги омеси и ще ги постопли.
8. Изключвам машината и оставям тестото поне за половин час да се накисне добре глутена с вода. Ако се притеснявате, че жилавото тесто може да повреди машината ви, а искате все пак да спазите пропорциите с които се получава най-добър резултат, то можете да оставите още известно време тестото. Най-много до час-два то ще започне да втасва и като удвои обема си, ще омекне и бъркалките ще могат да го завъртят. През това време, ако ще слагам локум, си го нарязвам на филийки. Също си застилам с хартия формите в които ще пека.
9. Включвам програма “Експресна” която ще омеси и втаса тестото като го подгръва непрекъснато поддържайки около 40 градуса температура. Внимавам да я прекъсна преди да започне да пече. Тестото трябва добре да втаса.
10. Нарязвам маслото на кубчета. Включвам “тесто за макарони” на отворен капак и изчакам 1-2 минути машината да “свали” малко тестото. Ако тук чувате свирукания от пукащите се балончета, и в края на процеса по повърхността на топката има плюски газ затворен под тънка ципа, то тестото ви се получава много добре. Пускам постепенно кубчетата масло и помагам с дървена лопатка на машината да ги замеси в тестото. Като свърши маслото започвам да добавям постепенно олиото като пак помагам с дървената лопатка. След като приключи с вкарването на мазнината, включвам фурната на ниска температура за да я подготвя за втасването.
11. Изчакам 10-тина минути да се поотпусне и леко да втаса тестото, като в това време си приготвям голяма тава която намазвам с олио (ако разполагате с плот за целта ще е идеално) и везната с тарелка върху нея, също намазана с олио. Изсипвам тестото от кошничката, оформям го като един дебел фитил и с помощта на везната го разделям на 4 или 6 равни части (колкото фитила ще трябва 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 силно към масата, за да се спукат големите мехури които еwentуално са се образували. Всеки един такъв голям мехур е потенциална кухня в крайното изделие. След това еwentуално наръсвам с плънка (захар/стафиди/локум) и навивам на руло, което внимателно разтеглям и усуквам около оста му. Ако се съпротивлява и даже се връща обратно, това е добре - сигурен знак, че брашното е силно и глутена се е развил добре, просто го оставете за малко да почине и пак разтеглете 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. Помнете, едно малко разкъсване на този етап ще е огромна рана след печенето. Фитилите ви трябва да се получат възможно по-гладки. Внимавам да увия плънката хубаво с тесто, защото ако остане откъс изгаря гадно, особено ако е захар. Една лесна, но ефективна плетка е следната. Нужни са два фитила, слагам ги на кръст и си избирам посока, да речем по часовниковата стрелка. В началото плетете максимално стегнато и постепенно отпускате към края. Така се получава по-равномерна плетката. Та хващам един от четирите края и го преплитам през останалите три. 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.

12. Втасване. Поставям оформените козунаци във 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. Заемат около половината обем на формата. Изключвам фурната и слагам там козунаците (на разстояние от пода) да се постопли тестото за около 15-20 минути – фурната постепенно изстива, а тестото се топли. Трябва да се внимава да не се претоплят, защото ще загубят вид – формата на пипане с ръка трябва да се усеща съвсем леко топла. След това ги изваждам и поставям на скара за да продължат да втасват още 15 минути, през което време включвам фурната на 180 градуса да подгрее. Не трябва да втасват прекалено, някъде докато едва да се подават от формите, понеже в началото на печенето жилавото тесто се навдига доста.

13. Пека тези 2*650гр. за около 35 минути в предварително нагрята до 180*С фурна, като след вкарването на козунаците веднага завъртам копчето на 150 градуса. Нагривайки се, тестото минава през момент в който то става по-течливо и целта на предварителното загряване на фурната е да се мине максимално бързо през този момент, за да не загуби форма козунака. Пека докато постигна приятен цвят, така че не разчитайте на минутите, а наглеждайте през прозорчето на фурната. Формата е на скара на около 1см от пода на фурната ми. Ако печете помалко количество тесто накуп, да речем оформите няколко кифли от същото количество, то тогава увеличете температурата и намалете времето. Примерно пека 5 кифли по 130 грама за 12 минути на 180 градуса, като предварително съм подгрял до 200*С. Или да речем, при 800гр. тесто, двете ви козуначета ще са по 400гр. и предполагам ще се опекат добре при 160 градуса за 25 минути. За печенето има също вариант, единия козунак да го опечете в нормална фурна, а с другия да “заредите” хлебопекарната на програма печене с отложен старт вечерта (извадете бъркалките, при печенето не са нужни). Така козунака през нощта ще втаса, ще се опече и на сутринта ще имате прясно опечен козунак. Единственото неудобство е, че сутринта трябва да успеете да прекъснете печенето на 35-тата минута, иначе козунака ви ще изгори. Също, втасвайки бавно през нощта в козунака се образуват големи кухини, а и не е съвсем сигурно дали ще се надуе точно толкова колкото трябва – възможно е да излезе от кошничката и да попадне на реотаните. На форма може да не се получава добре, но на вкус според мен превъзхожда бързо втасалия козунак.

14. Изваждам ги внимателно от формите веднага след печенето и ги оставям да изстинат поне 1 час на скара, след което ги слагам в пликчетата за да останат свежи.

От готовите програми на машината, на описаното по-горе най-точно съответства “Пълнозърнест хляб” която може да замести точки от 7 до 9. Тя има два цикъла месене-втасване, като при първия поддържа около 22 градуса а при втория 35 градуса. Това е един по-лесен вариант да направите рецептата, но и с по-малко контрол върху процеса. В края на студеното втасване може да се наложи да оставите на пауза машината и/или да я изключите от контакта, докато се навдигне тестото. Повечето машини помнят програмата си 20 минути при изключено хранване. Ако вашата не помни толкова, то можете да ползвате само пауза 10 минути, колкото пъти се налага докато се вдигне. След като свърши и втория (топлия) цикъл месене-втасване, прекъсвате програмата и включвате “тесто за макарони” за да вкарате мазнината, т.е. продължавате от точка 10 по-горе.

Ако искате да направите козунак изцяло в хлебопекарната, ще трябва да намалите количествата на продуктите малко под най-малкия и капацитет. Примерно моята има 3 грамажа – 750, 1000 и 1250, а за да се събере след печенето козунака в нея, той трябва да е максимум 650 грама. Повечето машини ако им сложите по-малко количество продукти не успяват да ги омесят без външна помощ (качват тестото на някоя бъркалка и го въртят във въздуха). Освен това, ще трябва да издебнете кога е последното месене, да сложите на пауза машината и през това време да оформите козуначето и да го върнете обратно в машината. Също, не забравяйте, че тестото със захар изгаря по-рано и трябва да изключите по-рано печенето на машината. Влагате повече усилия за два пъти по-малко продукт, но все пак ако не разполагате с фурна това е вариант.

Весел празник и да ви е сладко.

Денислав Димитров - Деню

Файлът може да се разпространява свободно, при посочване на източника:

<https://www.facebook.com/denislav.dimitrov.14>