

Рецепта за козунаци сезон 2017 версия 3

В началото, да споделя **основните изводи**, които си направих след **многобройни експерименти**:

1. Ползвайте силно брашно с високо съдържание на белтъци, това **за баници** обикновено е такава.
2. Не прекалявайте със **захарта и яйцата**, максимум 250гр. захар на килограм брашно и яйцата да не са повече от млякото.
3. Първоначално замесете по-твърдичко тесто **без мазнини** и го оставете **да отлежи**, преди да вложите мазнините – като замесите мазнините тестото ще омекне.
4. Втасвайте оформените козунаци дълго време **на хладно**. Внимавайте да не втасат прекалено, понеже в началото на печенето продължават да се вдигат и ако няма сила тестото губят форма и конци.

Рецептата е възможно да ви се види странна, но я пробвайте и пак ще говорим :)

Стискайки леко пакета, **силното брашно** стои по-твърдо, усещане подобно на пластелин. Като застраховка може да си купите поне два пакета от различни производители. Прашинките на силното брашно се групират на нещо като топчета и при пресяването някак **брашното се маже по ситото** и минава по-трудно в сравнение със слабото. След пресяването, като го поразбъркате, прашинките отново имат стремеж **да се събират на бучки**. Така още при пресяването ще знаете дали има смисъл да работите с това брашно. Ако брашното оставя накрая дребни твърди гранулки (подобрители) в ситото **и нямате друго**, не изхвърляйте топченцата! Също е добре да имате и резервна мая. **Добрата жива мая се рони лесно**. Ако стои като пластелин, не можете да разчитате на нея. За резервна може да вземете суха.

Тестото за улеснение може да замесите с миксер или хлебопекарна. Ползвам програма “тесто за макарони” на хлебопекарната, която **само меси, без да подгрява**. Ще ви трябват везна, сито, две купички за претегляне на яйцата и млякото, както и малка съдинка (чашка) за сместа за намазване. Също **метални форми** и хартия за печене. **Общия обем на формите** в кубични сантиметри е около 3500 куб.см. за количествата продукти посочени по-долу.

Двете козуначета които правя с това количество, могат да се изпекат освен във фурна и в хлебопекарна, като се пекат едно след друго. За целта е нужно да имате **второ казанче за машината**. Имайте в предвид, че тесто със захар се карамелизира по-бързо. Трябва да издебнете на 35-тата минута да изключите машината. Евентуално ако го пуснете на светла коричка и го оставите до край - леко изгаря, но става за ядене.

Количества продукти за МЕСЕНЕ в хлебопекарна с капацитет 1250гр.

- 650 гр. брашно “за баници”

- 3 яйца от които:

> 1 жълтък за намазване

> 2 яйца + 1 белтък, претегляте ги, да речем оказват се 150гр. яйца

- млякото е 350гр. минус теглото на яйцата или за примера $350-150=200$ гр. прясно мляко което заделяте в отделна купичка като не забравяте отделно да капнете 5гр. при жълтъка за намазване.

- 21гр. прясна мая (или 7гр. суха)

- 60гр. краве масло

- 60гр. олио за замесване в тестото, отделно и допълнително количество за оформянето

- 130гр. захар

- 1 равна чаена лъжичка сол

- 1 препълнена чаена лъжичка изкуствен течен подсладител **или** 2 препълнени чаени лъжички подсладител стевия, **или** стафиди и/или локум (по-долу има детайли кое кога и защо)

- малко едра захар за поръсване или някакви семена, зависи как го обичате козунака

- 1 патронче аромат ванилия или ром

- 1 ампула аромат лимон **или** настъргана лимонова кора

От тези количества се получава около 1300 грама тесто.

Образуването на конци и втасването се затормозяват при големи количества захар. За да се усеща сладък козунака, без да се замесва много захар в тестото се ползват различни техники. Примерно, при навиването на фитилите като плънка може да се наръси кристална захар в тях, и/или локум нарязан на тънки филийки, и/или стафиди киснати в алкохол. Може и някаква комбинация от тези варианти. Ако ще ръсите захар, ползвайте лъжица, защото с мазни ръце ще ви е трудно. Друг вариант е, направо в тестото да се замеси някакъв течен подсладител.

Изработката детайлно стъпка по стъпка:

1. Пресеявам 650 гр. брашно “за баници”.
2. Отделям един жълтък. При белтъка счувам другите 2 яйца и ги претеглям – примерно излизат 150гр.
3. При жълтъка капвам малко прясно мляко. Разбивам, завивам в пликче и прибирам в хладилника.
4. В друга купичка измервам млякото (в примера ми 200гр.) и добавям в него солта. Еwentуално добавям течен подсладител ако правя козунак без плънка. **Разбърквам добре за да разтворя солта.**
5. Разбивам яйцата до хомогенна смес, добавям захарта и я разбивам докато се разтвори. След това добавям и разбивам ароматите на ванилия и лимон.
6. Слагам бъркалките в казанчето да сочат в една посока. Изливам млякото при яйцата, разбърквам и сипвам в казанчето. След това добавям брашното и отгоре натрошавам маята. Слагам казанчето в машината. **Ако месите на ръка**, първоначалното замесване на продуктите можете да направите в купа с помощта на дървена лъжица.
7. Пускам програма “тесто за макарони” която меси 15 минути без подгриване. След около 5 минути месене поглеждам тестото – трябва да се получи **стабилна топка**. Машинката е нормално да изпитва леки затруднения при месенето му. Бъркалките трябва да успяват да го месят, но **БЕЗ да се усуква много тестото около тях и още повече под тях**. Ако е нужно постепенно добавяйте още брашно докато постигнете това. За съжаление, това е признак на не особено качествено брашно. **Ако се наложи да добавяте брашно, то намалете количествата на мазнините които ще замесите в тестото И не го насилвайте да втасва много!**
8. Оставям тестото да **отлежи, за да се накисне добре глутена с влага** и съвсем леко да втаса, колкото да се убедя, че маята работи. Най-много до час-два на 18-20*С ще се понавдигне, ще омекне за да могат да го завъртят бъркалките. През това време слагам 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 изтине** до стайна температура. Ако ще слагам локум, си го нарязвам на филийки или кубчета да ми е готов. Също застилам с хартия формите в които ще пека.
9. Включвам отново програма “тесто за макарони” на отворен капак и изчаквам 1-2 минути машината да “свали” малко тестото. Наливам **периодично по малко** от смесените мазнини и помагам с дървена лопатка на машината да ги замеси в тестото, натискайки тестото към дъното на казанчето. **Внимавайте да не заклещите дървената лопатка в бъркалките на хлебопекарната**. Колкото по-жилаво е тестото, толкова повече мазнини може да поеме и толкова по-хубав ще стане козунака. В края на 15 минутното месене гледам да останат 1-2 минути в които машината меси тестото в което вече е вкарана мазнината. Общо взето, вкарването на мазнините е най-трудоемката част от рецептата.
10. Изчаквам 10-тина минути да се поотпусне тестото, като в това време си приготвям голяма тава която намазвам с олио (ако разполагате с плот за целта ще е идеално) и везна с тарелка върху нея, също намазана с олио. Исипвам 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/ стафида/локум) и навивам на руло, което внимателно разтеглям и **усуквам** около оста му. Трябва да се съпротивява и **да се връща обратно като ластик** - 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. Фитилите ви трябва да се получат възможно по-равномерни.
11. Една лесна, но ефектна 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 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 подпъхвам под козунака. Може **да репетираме плетенето** с връзки за обувки, чорапи или други подръчни.

12. Поставям оформените козунаци в метални форми постлани с хартия за печене или казанчетата на машината. 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.** Ако ще пека в хлебопекарната, вадя бъркалките преди да върна в казанчето вече оформения козунак.

13. Пъхам ги в студена изключена фурна докато втасват (или на някакво друго хладно място). Необходимо е да престоят около 5 часа при 20 градуса. Ако в кухнята ви е около 16 градуса, можете да втасвате за 8 часа през нощта. Но не разчитайте на тези времена при първоначалните си опити, най-добре наглеждайте козунаците периодично. Не трябва да втасват прекалено, някъде докато **едва да се подават от формите**, понеже в началото на печенето се навдигат двойно 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 изгуби форма и конци. **Ако правя козунак изцяло в хлебопекарна**, второто казанче с втория козунак завивам с плик и прибирам в хладилника за да забавя втасването му.

14. Пека тези две козуначета за около 35 минути в предварително нагрятата до 180*С фурна, като след вкарването на козунаците веднага завъртам копчето на 150 градуса. Поне при моята фурна, за да се опече равномерно от горе и от долу, се налага в началото да пека за около 5-10 минути само на долен нагревател, след което включвам и двата. Формите са на скара на около 1см. от пода на фурната. 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 поне 45 минути. Не забравяйте ако печете в хлебопекарната, **да прекъснете печенето на 35-тата минута**, иначе козунака ви ще изгори. Също, не разчитайте съвсем на тези времена, всяка фурна и хлебопекарна е различна. Наглеждайте периодично козунака по време на печенето при първоначалните си опити.

15. Изваждам ги внимателно от формите веднага след печенето, отстранявам хартията за печене и ги оставям да **изстинат поне 1 час на скара**, след което ги слагам в пликчета за да останат свежи.

Ако искате да направите **само един 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. Заради по-малкото количество продукти ще трябва да помагате с дървена бъркалка на машината (иначе качва тестото на някоя бъркалка и го върти във въздуха). Още повече, че за добри конци тестото трябва да е потвърдо и задачата още се усложнява. **Извадете бъркалките преди да върнете в казанчето вече сплетения козунак.** Не забравяйте, че тестото със захар изгаря по-рано – **настройте светла коричка и изключете по-рано печенето** на машината. Влагате повече усилия за два пъти по-малко продукт, но все пак ако не разполагате с фурна или второ казанче за машината, и това е вариант.

Светъл празник и да ви е сладко.

Разпространението на файла е свободно при посочване на източника:

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

И не забравяйте да споделите как са ви се получили козунаците!

Денислав Димитров – Деньо