

Отделете време да прочетете цялата рецепта! С нея успеха ви е гарантиран! Забравете всичко друго! Ако нямате фурна, в края на рецептата има указания за козунак на конци направен изцяло в машина за хляб.
Рецепта за козунаци 2016г. v.2 “Козунак с накисване – подобрен вариант на рецептата”

Най-важни са **силното брашно и добрата мая**. Добрите марки брашно обявяват глутена на опаковката си като процент белтъци. Това “за баници” обикновено е с 12-13%, а “екстра” е с 10-11%. Ако живеете в чужбина или се докопате до някое вносно с 15% глутен, ще е супер. Стискайки леко пакета брашно, силното стои потвърдо, усещане подобно на пластелин. Като застраховка е добре 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 по-трудно минава. 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.

За яснота давам **пример** с моята хлебопекарна с капацитет 1250гр. като с тестото от нея правя 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 везна, сито и 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 трябва да е около 5 пъти теглото на брашното в грамове. В моя случай $5*700=3500$ куб.см. **Можете да месите и на ръка ако нямате машина за хляб!**

I. Определете количеството яйчно-млечна смес (**ЯМС**) според максималния капацитет на вашата машина за хляб. В моята 1250 грамова слагам 385 грама, т.е. 0.308 от капацитета на машината. Примерно ако вашата е 750 грама, то се получава $750*0.308 = 231$ грама яйца и мляко. Ако **месите на ръка** си го изберете свободно.

II. Определете **броя на яйцата**. Трябва да са поне половината от яйчно-млечната смес. Едно средно статистическо яйце е 55 гр. В моя случай с 385 гр. ЯМС, се получават $385/55=7/2=3.5$ 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). Жълтъка за намазване, не се включва в ЯМС!

III. Определяне на **брашното** - колко ще ви трябва много зависи от процента глутен. Ако не го знаете, пригответе си ЯМС/0.55 гр. брашно, което в моя случай е $385/0.55=700$ гр., като си осигурете и резервно за досипване. Ако попаднете на вносно с 15%, брашното ще е около ЯМС/0.58, съответно с българско “за баници” 12% ЯМС/0.55 и българско “екстра” 10% ЯМС/0.53 Тестото се замесва по-добре ако още в началото се сложат точните пропорции, но ако не знаете със сигурност какво е брашното, оставете си малко, което да добавяте постепенно в процеса на месене. Ако се наложи да добавяте много брашно, намалете мазнините!

Тези две цифри: **700 гр.** брашно и **385 гр.** ЯМС трябва да ги заместите с вашите си количества по-надолу.

IV. Сметнете продуктите за вашия случай, или евентуално ползвайте моите количества за 1250гр. капацитет:

- 700 гр. брашно “за баници”
- яйцата - за примера 4 яйца от които:
- 1 жълтък за намазване
- 3 яйца + 1 белтък - претегляте ги, да речем оказват се 205гр. яйца
- ЯМС-яйцата или в моя случай $385-205=180$ гр. прясно мляко заделайте в отделна купичка като не забравяте отделно да капнете 7гр. при жълтъка за намазване.
- $0.044*700=31$ гр. прясна мая (или 15-16 грама на килограм брашно суха мая)
- $0.12*700=84$ гр. краве масло
- $0.09*700=63$ гр. олио
- $0.2*700=140$ гр. захар
- 1 равна чаена лъжичка сол (за примерните 700гр. брашно – важи и за останалите количества надолу)
- 1 препълнена чаена лъжичка изкуствен течен подсладител (за примерните 700гр. брашно) или 2 препълнени чаени лъжички подсладител стевия, или стафида и/или локум (по-надолу 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

- 1/2 чаена лъжичка смола мастикс на прах (има я по аптеките, не е задължителна)
- 100mg витамин "С" или 1 чаена лъжичка лимонов сок

Образуването на конци и втасването се затормозяват при големи количества захар. Но само с $0.2 \cdot 700 = 140$ гр., козунака не се получава съвсем сладък. Истински сладък вкус се усеща при $700 \cdot 0.3$ захар и разликата от $\cdot 0.2$ до $\cdot 0.3$ може да се компенсира по няколко начина – при навиването на фитилите като плънка може да се наръси съответното количество ($\cdot 0.1$) 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. Може и някаква комбинация от тези варианти. 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 замеся съответното количество течен подсладител (според упътването му) отговарящо на $\cdot 0.1$ захар. За масово разпространените подсладители това е една препълнена чаена лъжичка при изкуствен и две препълнени при стевия, на 700 гр. брашно. Прочетете все пак упътването на вашия подсладител!

Смолата мастикс (мастиха) 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. След това я вадите и я натрошавате с чук. След като 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 700 гр. брашно. Разбърквам леко в него натрошените на прах витамин С и мастикс.
2. Отделям един жълтък. При белтъка счувам другите 3 яйца и ги претеглям – в случая излизат 205 гр.
3. При жълтъка капвам малко прясно мляко. Разбивам, завивам в пликче и прибирам в хладилника.
4. В друга купичка измервам млякото (в примера ми 180 гр.) и добавям в него солта. Евентуално добавям 1 (2) ч.л. 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. Ако вместо витамин "С" ползвам лимонов сок, добавям тук и него.
6. Слагам бъркалките в казанчето да сочат в една посока. Смесвам млякото и яйцата, разбърквам и сипвам в казанчето. След това брашното и отгоре натрошавам маята. Слагам казанчето в машината. Ако брашното е вносно и силно, запазете малко, за да не стане прекалено твърдо тестото. **Ако месите на ръка**, първоначалното замесване на продуктите можете да направите в купа с помоща на дървена лъжица.
7. Ако продуктите са със стайна температура пускам "тесто за макарони" да ги омеси без подгриване. Ако са директно от хладилника, пускам месенето на "експресна" което освен, че ще ги омеси и ще ги постопли. След около 5 минути месене поглеждам тестото – трябва да се получи **стабилна топка**. Бъркалките трябва да успяват да го месят, но **без да се усуква тесто около тях и още повече под тях**. Ако е нужно постепенно добавям брашно докато постигна това. Машинката е нормално да изпитва леки затруднения при месенето му.
8. Изключвам машината и оставям тестото за да се накисне добре глутена с вода и да втаса. Най-много до часдва на $18-20^{\circ}\text{C}$ то ще втасва и като удвои обема си, ще омекне и бъркалките ще могат да го завъртят (*ако до два часа на стайна температура **тестото не се навдигне** двойно, то маята е лоша – сложете резервната и пуснете 1 минута "печене" и след това месенето на "експресна"*. Може да се наложи да отлепите тестото от стените на казанчето с дървена бъркалка. След това пак изчакайте за да се надуе поне двойно. **Ако месите на ръка** или с миксер, то втасайте тестото в леко загрята фурна). През това време, ако ще слагам локум, си го нарязвам на филийки или кубчета. Също си застилам с хартия формите в които ще пека.
9. Пускам програма "печене" за 1 минутка, за да може по-лесно да се отлепи тестото от казанчето. Включвам програма "Експресна" която ще омеси и втаса тестото като го подгрива непрекъснато поддържайки около 40°C температура. Внимавам да я прекъсна преди да започне да пече. Тестото трябва да се надуе 2-3 пъти. **Ако месите на ръка** или с миксер, то втасайте тестото в леко загрята фурна.
10. Нарязвам маслото на кубчета. Включвам "тесто за макарони" на отворен капак и изчаквам 1-2 минути машината да "свали" малко тестото. 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. Внимавайте **да не заклещите** дървената лопатка в бъркалките на хлебопекарната. Колкото по-жилаво е тестото, толкова повече мазнини може да поеме. След като приключи с вкарването на мазнината, включвам фурната на ниска температура за да я подготвя за втасването.
11. Изчаквам 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

евентуално са се образували. Всеки един такъв голям мехур е потенциална кухня в крайното изделие. След това евентуално наръсвам с плънка (захар/стафиди/локум) и навивам на руло, което внимателно разтеглям и усуквам около оста му. Трябва да се съпротивлява и **да се връща обратно** - 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-гладки. 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. Може **репетирате плетенето** с връзки за обувки, чорапи или други подръчни.

12. Втасване. 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/семена. 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 1 см. от пода) да се постопли тестото за около 15 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 20 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 се навдигат двойно.

Ако правите козунак изцяло в хлебопекарна, то включете “печене” за 1-2 минути и закрийте вентилацията. **13.** Пека тези 2*650гр. за около 35 минути в предварително нагрятата до 180*С фурна, като след вкарването на козунаците веднага завъртам копчето на 150 градуса. Формата е на скара на около 1см. от пода. 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. Ако печете по-малко количество тесто накуп, да речем оформите няколко кифли от същото количество, то **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 козуначета ще са по 400гр. и предполагам ще се опекаат добре при 160 градуса за 25 минути. Друг вариант е, единия козунак да го опечете в нормална фурна, а другия **в хлебопекарната**. За форма ползвате казанчето на машината. Втасването може да направите с другото козуначе във фурната.

Настройте светла коричка и прекъснете печенето на 35-тата минута, иначе козунака ви ще изгори.

14. 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 пликчето 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, 8 и 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 захранване. Ако вашата не помни толкова, то ползвайте само пауза по 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. 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 по-твърдо. Освен това, ще трябва да издебнете кога е последното месене, след него да сложите на пауза машината и през това време да оформите козуначето, и да го върнете обратно в машината. **Извадете бъркалките преди това**. 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, и това е вариант.

Весел празник и да ви е сладко.

[Денислав Димитров – Денъ](#)

Разпространението на файла е свободно при посочване на източника:

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