Retete Culinare Romanesti | bucatarasulmaxi.ro: Aluat Fraged de Cozonac - Rețetă Tradițională Românească

PatiserieMediu 185 min 2 portiiChef: Lucian

Acest aluat fraged de cozonac este pufos, elastic și aromat, perfect pentru cozonaci tradiționali cu nucă, cacao, rahat, mac sau alte umpluturi. Se prepară din ingrediente simple, iar după dospire și coacere rezultă un cozonac fraged, bine crescut și delicios, ideal pentru sărbători sau mesele în familie.

Ingrediente

1,5 kg făină

125 g zahăr

25 g drojdie proaspătă

3 buc. gălbenușuri

700 ml lapte călduț

100 g unt topit

100 g ulei

1 buc. coajă rasă de lămâie

2 plicuri zahar vanilat

1 linguriță sare

Mod de preparare

1. Cerne făina într-un bol încăpător.
2. Dizolvă drojdia în puțin lapte călduț cu o lingură de zahăr și las-o 10-15 minute până devine spumoasă.
3. Adaugă peste făină drojdia activată, restul de lapte călduț, gălbenușurile, zahărul, zahărul vanilat, coaja rasă de lămâie și sarea.
4. Frământă aluatul, adăugând treptat untul topit și uleiul, până devine neted și elastic.
5. Acoperă vasul și lasă aluatul la dospit aproximativ 1,5 ore sau până își dublează volumul.
6. Împarte aluatul, adaugă umplutura dorită și modelează cozonacii.
7. Așază-i în tăvi și mai lasă-i la dospit 30 de minute.
8. Unge cozonacii cu gălbenuș de ou și coace-i în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de aproximativ 35 de minute, până sunt rumeni și trec testul scobitorii.
9. Lasă cozonacii să se răcească înainte de feliere.