



# Cozonac

Dificultate avansat

Timp de preparare 30 min.

Timp total 5h

Mărime porție 12 porții

## Ingrediente

- 5 ouă
- ½ linguriță sare

## Aluat

- 125 g zahăr
- 4 coji de lămâie
- 4 coji de portocală
- 250 g lapte
- 20 g drojdie proaspătă, mărunțită
- 520 g făină de pâine
- 100 g unt nesărat
- 1 lingură untură
- 1 linguriță esență de vanilie
- 5 lingurițe ulei de floarea soarelui

## Umplutura de cacao și nuci

- 1 priză sare
- 200 g nuci curățate, jumătăți
- 40 g cacao pudră, neîndulcită
- 70 g zahăr
- 15 g rom

## Asamblare

- 2 lingurițe ulei de floarea soarelui, pentru uns
- 1 ou bătut

### Valori nutritive per 1 porție

Calorii 2063 kJ / 493 kcal

Proteine 11.6 g

Carbohidrați 51.6 g

Grăsimi 26.7 g

Grăsimi saturate 7.7 g

Fibre 26.7 g

Sodiu 119.3 mg

## Preparare

1. Separați gălbenușurile de albușuri și dați deoparte în 2 castronele separate. Adăugați ½ linguriță sare în castronul în care ați dat deoparte gălbenușurile și bateți-le ușor.

## Aluat

1. Puneți în bolul de mixare 120 g zahăr, cojile de lămâie și portocală și pulverizați **30 sec./viteza 10**. Transferați într-un castron și dați deoparte.
2. Puneți laptele în bolul de mixare și încălziți **2 min./50°C/viteza 1**.
3. Puneți un castron pe capacul bolului de mixare, cântăriți în acesta drojdia mărunțită, 5 g zahăr și 20 g făină. Turnați în paharul de măsurare aprox. 50 g lapte cald din bolul de mixare și adăugați în castronul de pe capacul bolului. Amestecați bine cu o linguriță, până când amestecul devine cremos și omogen și lăsați să își dubleze volumul. Între timp, continuați rețeta.
4. Adăugați în bolul de mixare untul, untura și esența de vanilie și încălziți **2 min./50°C/viteza 2**.
5. Încorporați zahărul aromatizat, făina, drojdia activată și gălbenușurile bătute cu sare. Mixați **15 sec./viteza 6**, apoi porniți **Aluat /6 min.** și adăugați prin orificiul din capacul bolului de mixare, câte 1 linguriță de ulei, la fiecare minut. Transferați aluatul pe o suprafață de lucru ușor unsă cu ulei și modelați, dându-i forma unei mingi. Transferați aluatul într-un castron mare, uns, acoperiți cu folie alimentară și lăsați la dospit timp de 1 oră, în cuptorul oprit și cu lumina aprinsă.
6. Odată cu încheierea acestei perioade, întindeți una din marginile aluatului și pliați-o peste ea însăși. Întindeți marginea opusă și pliați-o peste aluat. Întoarceți castronul la 90° și repetați plierile cu marginile rămase. Lăsați la odihnă timp de 10 minute și repetați procesul de încă 2 ori. Acoperiți cu folie

alimentară și lăsați să stea timp de 30 minute. Între timp, spălați bolul de mixare și preparați umplutura.

### Umplutura de cacao și nuci

1. **Montați fluturele de amestecare.** Puneți în bolul de mixare albușurile și sarea și bateți **4 min./viteza 3.5**. Transferați într-un castron și dați deoparte. **Scoateți fluturele de amestecare.**
2. Puneți în bolul de mixare nucile, cacaoa și zahărul și mărunțiți **5 sec./viteza 7**. Curățați pereții bolului cu spatula.
3. Adăugați romul și albușurile bătute și amestecați **15 sec./viteza 3**. Transferați într-un castron, amestecați cu spatula și dați deoparte.

### Asamblare

1. Scoateți aluatul pe o suprafață de lucru ușor unsă cu ulei, aplatizați-l cu mâinile și tăiați-l în două. Aplatizați cu mâinile una dintre bucățile de aluat, dându-i forma unui dreptunghi de aprox. 35 x 20 cm. Ungeți suprafața acestuia cu jumătate din cantitatea de umplură, lăsând neunsă, o margine de 3 cm pe una din laturile mai lungi. Rulați aluatul, pornind de la partea cu umplură și închideți bine marginile. Repetați procesul cu jumătatea de aluat rămasă. Așezați cele două rulouri în formă de "X", pe hârtia de copt. Încrucșați cei 2 cilindri de pe fiecare parte de două ori, schimbând mâinile pentru a forma un fel de împletitură, iar când ajungeți la capăt, pliați capetele dedesubtul aluatului. Ajutându-vă de hârtia de copt, introduceți aluatul într-o formă de chec (2 l) tapetată cu hârtie de copt, ungeți cu ou bătut și lăsați să stea timp de 45 minute sau până își dublează volumul.
2. Preîncălziți cuptorul la 160°C.
3. Coaceți timp de 40 minute (160°C). Scoateți din cuptor, lăsați să stea 15 minute, apoi scoateți din formă. Lăsați să se răcească complet, apoi tăiați felii și serviți.

### Obiecte utile

Senzorul Thermomix®, folie alimentară, cuptor, hârtie de copt, formă de chec (2 l), pensulă de bucătărie