

Cozonac cu aluat oparit

written by Andreea



Cozonac cu aluat oparit este cozonacul de care m-am indragostit la prima degustare. Atat de mult mi-a placut textura lui si gustul incat am decis ca alt cozonac sa nu mai fac. Bineinteles ca am mai facut si alte aluat-uri dulci dospite cu drojdie, sau alti cozonaci, in sa reteta de suflet ramane aceasta.

Desi pare ciudata ideea de aluat oparit, va asigur ca tocmai partea aceasta de "oparit" este cea mai interesanta. Oparirea aluatului va da cozonacului o textura mai moale si mai pufoasa. In felul acesta cozonacul ramane la fel de pufoos si de moale chiar si o saptamana! Nu devine uscat si casant! Eh, vedeti voi? Pe mine chestia asta m-a cucerit complet!



Cozonac cu aluat oparit

Din categoria aluat-uri dospite cu drojdie de tip cozonac mai gasiti pe blog: babka cu ciocolata, panettone cu fructe uscate,

babka cu zmeura, coronita babka cu fructe de padure, sau cozonacei cu migdale si merisoare.

Dupa cum o sa vedeti in reteta, nu tot aluatul se opareste, ci doar o mica parte de faina este amestecata cu lapte fierbinte. De aici reiese o pasta lipicioasa care se incorporeaza in restul de ingrediente. Metoda aceasta clasica exista si in Asia si se numeste "tangzhong" si cu ea ies niste paini cu lapte pufoase si usoare ca un fulg.

Reteta aceasta de cozonac este inspirata din cartea Silviei

Jurcovan si este o reteta pe care am incercat-o de multe multe ori si nu m-a dezamagit niciodata. In timp am adaptat-o putin cate putin pana am ajuns la o reteta care m-a satisfacut complet! Am schimbat putin metoda de lucru, iar umplutura am adaptat-o gusturilor mele. Am facut o umplutura cu nuca si ciocolata, care mi-a placut atat de mult, incat am decis sa pun mai multa in cozonac!



Inainte de a ne apuca sa facem cozonac, e bine sa avem ingrediente de calitate. In special ma refer la faina. Daca e sa ma intrebati pe mine, faina este elementul cel mai important intr-un cozonac. Bine, nu ignor nici celelalte elemente, precum drojdia, untul, timpul de framantare, dospirea, coacerea si celelalte. Insa, zic eu, daca ai o faina buna, sansele sunt mult mai mari sa-ti iasa cozonacul bun.

Si cand zic faina de calitate, ma refer la o faina uscata, care sa nu fie umeda sau "trasa"-deci depozitata in conditii de umiditate sau conditii care nu sunt optime. Insist pe acest lucru pentru ca umezeala din faina provoaca degradarea glutenului din faina.

Al doilea lucru pe care insist atunci cand vorbesc despre faina este faina cu procent mare de proteina. O faina cu procent mare de proteina asigura elasticitate aluatului si dezvolta o retea buna de gluten. Atunci cand mergeti sa cumparati faina, chiar daca va iese in cale primul pachet de faina pe care scrie "faina pentru cozonac" nu va grabiti sa o cumparati pe aceea fara a verifica tabelul de valori nutritionale de pe pachet. Nu va uitati nici macar la cifrele acelea cu 000, 650 sau 480 sau alte cifre. Cititi tabelul de pe pachet! Acolo in general gasiti: Valoare energetica, Grasime, Glucide, Fibre, Proteine, . Cand ati ajuns la Proteine cititi cu atentie! O faina pretabila pentru cozonac trebuie sa aiba cel putin 11 g proteina la 100 de grame. Cu cat procentul de proteina este mai mare, cu atat aveti un aluat mai bun.

Acum pe piata exista si faina Manitoba pe care o recomand cu mare incredere. Este o faina cu procent foarte ridicat de proteina, adica 14 si este faina perfecta pentru un aluat de cozonac.



Cozonac cu aluat oparit

La polul opus, cand la Proteina gasiti valori mici, incepand cu 9 si terminand cu 10 virgula, aproape de 11, veti sti ca aceasta faina este buna de folosit pentru aluaturi pufoase, gen pandispan, chec, prajitura-aluaturi care se folosec cu praf de copt. Prin urmare, ignorati titlurile de pe pachetul de faina si ghidati-va dupa proteina. Vetii avea surpriza ca pe unele pachete de faina sa scrie "faina pentru cozonac" si sa gasiti in tabel un procent de 9,5. Sau pe pachetele de faina superioara, un procent de 11,34.

Ma opresc aici cu discutia despre faina, am incercat sa va explic cat de cat si sa nu va plictisesc in teorii. Insa daca doriti sa aprofundati subiectul, va recomand cu caldura postarea lui Mircea Banu, care este mult mai aprofundata si cu mult mai multe explicatii.

Referitor la ouale din aluatul de cozonac. Eu pun intotdeauna galbenusuri si niciodata albusuri. Albusurile intaresc aluatul si il usuca mai repede. Insa in acest caz, ele nu sunt pierdute pentru ca le folosesc la umplutura. Pentru ca unele oua sunt mai mari, iar altele mai mici, greutatea galbenusurilor poate sa varieze destul de mult. De aceea este bine sa cantariti intotdeauna galbenusurile inainte de a le pune in aluat. Greutatea medie a unui ou este de 57 grame, din care galbenusul detine 18-20 g, albusul 30-35 g, iar coaja 6-7 g. Exista insa oua cu mai mult albus si foarte putin galbenus, mai ales daca sunt oua de tara si nu sunt standard ca cele cumparate din magazin.

O singura remarca mai am asupra drojdiei si apoi trecem la reteta :). Evident, puteti folosi drojdie uscata sau drojdie

proaspata, de care aveti sau de care gasiti. In perioada aceasta, pe piata exista mai mult drojdie proaspata, asa ca eu o folosesc pe acesta foarte des. Daca nu aveti proaspata, puteti pune echivalentul in drojdie uscata. Probabil veti fi putin uimiti de cantitatea mare de drojdie care se afla in acest cozonac, insa este important sa stim ca pentru aluaturile usoare, cum este aluatul de paine sau aluaturile cu cantitate mica de grasime si galbenusuri, 30-40 g de drojdie la 1 kg de faina sunt de ajuns. Insa pentru aluaturile mai grele precum cele de cozonac, care contin si grasime, si galbensuri si zahar, sunt necesare intre 50 si 80 g de drojdie la 1 kg de faina.

Din cantitatile date mai jos in tabelul de ingrediente rezulta 2 cozonaci foarte mari in forme de 35x11cm si unul mic sau 4 cozonaci mici, depinde cum aveti formele de cozonaci. Din aceasta reteta eu fac 2 cozonaci mari si unul mic in forma de 22x12 cm. Puteti face 2 cozonaci mari, iar din restul de aluat, puteti face un cozonac mic cu alta umplutura sau cinnamon rolls sau gogosi sau ce va mai place voua.

Nu uitati ca ma puteti gasi pe Instagram pentru alte retete si Story-uri dragute :).

- *Ingrediente pentru aluat cozonac:*
- 1 kg faina Manitoba (care are procent de proteina 13) sau faina cu procent de proteina cel putin 12
- 8 galbenusuri ou (cantarite sa aiba in total 160g)
- 600 ml lapte
- 50 ml ulei
- 60 g drojdie proaspata
- 200 g unt gras 82% grasime
- 200 g zahar
- 20 ml esenta rom
- coaja rasa de la 1 lamaie
- coaja rasa de la 1 portocala
- 1 lingurita rasa de sare

- 2 lingurite zahar vanilat
- *pentru umplutura:*
- 8 albusuri (cantarite sa aiba in total 240 g)
- 150 g zahar
- 70 g cacao
- 50 g faina
- 300 g nuci prajite si macinate
- 20 ml rom
- *pentru finisat:*
- 1 galbenus ou
- 1 lingura lapte
- 1 lingura zahar pentru presarat (optional)

Pasul 1. *aluatul oparit: Silvia Jurcovan recomanda sa turnam lapte clocotit peste faina, dupa care sa amestecam foarte repede pentru a nu se forma cocoloase. Insa pentru ca am observat ca de-a lungul timpului multa lume are probleme la acest pas, am optat pentru o alta varianta mai usoara.*

Intr-o craticioara puneti 100 g faina din cantitatea indicata peste care turnati 300 ml lapte rece din cantitatea indicata. Amestecati cu telul pana obtineti o compozitie omogena, apoi dati craticioara pe foc. Lasati sa fiarba amestecand incontinuu pana ce compozitia se ingroasa si devine lipicioasa si greu de amestecat. Lasati amestecul deoparte pana ce se raceste si ajunge la temperatura camerei.



Cozonac cu aluat oparit

Pasul 2: *Maiava de drojdie:* Intr-un alt vas faceti drojdia: frecati drojdia cu o lingurita de zahar pana ce se lichefiază. Adaugati 3 linguri din cantitatea de lapte indicata si 1 lingura de faina din cantitatea indicata. Amestecati totul bine si lasati la dospit pentru 10 minute.

Pasul 3: *Pregatirea aluatului:* intr-un vas incapator (puteti face operatiunea aceasta si la robotul de bucatarie) frecati galbenusurile cu sarea si zaharul, uleiul si 100 g unt topit

din cantitatea indicata. Amestecati totul bine pana ce zaharul este topit, iar galbenusurile devin deschise la culoare. Peste galbenusuri adaugati maiaua si aluatul oparit si racit, apoi laptele cald, continuati cu romul, zaharul vanilat, coaja de portocale si coaja de lamaie. Amestecati din nou, dupa care incepeti sa incorporati restul de 900 g de faina. *Daca framantati la robot, folositi in aceasta etapa paleta frunza a robotului*, incepeti sa incorporati o parte din cantitatea de faina, dupa veti schimbati paleta cu carligul pentru aluat.

Pasul 4: *Framantarea aluatului*: repet, aici va puteti usura munca apeland la un robot de bucatarie, timp in care doar il supravegheati cum framanta, verificand din cand in cand consistenta acestuia. Daca framantati cu mainile, dupa ce aluatul incepe sa se lege, incepeti sa framantati aducand marginile aluatului spre interior.

Daca framantati la robot, dupa ce ati amestecat ingredientele lichide cu paleta frunza si ati inceput sa incorporati o parte din faina si aluatul incepe sa devina lipicios, schimbati paleta frunza cu carligul pentru aluat, dupa care incorporati restul de faina. La inceput aluatul va fi destul de vartos, insa cu timpul se va relaxa si va deveni mai moale, semn ca glutenul incepe sa se dezvolte. Framantatul dureaza undeva intre 30-40 de minute, mai ales daca ati ales o faina cu procent mare de proteina (peste 12). Din cand in cand puteti face si proba aluatului: luati in mana o bucata mica de aluat si incepeti sa o intindeti incet intre degete. Daca aluatul se rupe atunci mai este nevoie de framantat. Daca aluatul se intinde usor, se subtiaza facand o pelicula subtire si nu se rupe, atunci este semn ca este framantat indeajuns. Incepeti si incorporati restul de unt topit treptat, lingura cu lingura, continuand framantarea. Nu adaugati alta lingura de unt pana cea anterioara nu a fost incorporata. Cand ati terminat de framantat, asezati aluatul intr-un vas incapator caci aluatul va creste destul de mult.

Pasul 5: *Dospirea la rece (minim 12 ore, maxim 24 de ore):*

Pentru a-mi usura munca, eu framant seara aluatul, il las peste noapte sa dospasca la rece in frigider, iar a doua zi formez cozonacii si ii coc. Dospirea lenta la rece da un gust mai bun aluatului si da o textura si mai placuta. Nu va temeti de rece! Nu se intampla nimic cu aluatul! Dupa dospirea la rece, scot aluatul din frigider si il mai las pe masa de lucru pentru 30 de minute, astfel incat temperatura aluatului sa mai creasca putin. Intre timp pregatesc umplutura, tavile de cozonaci si incing cuptorul.

*** La dospirea la frigider veti observa ca aluatul va creste repede si foarte mult in primele ore dupa care va stagna.

Dospirea la cald (1:30 ore, maxim 2 ore): Daca decideti sa coaceti cozonacii in aceeasi zi, atunci lasati aluatul la dospit la temperatura camerei in jur de o ora si jumatate (nu mai mult de 2 ore) pana isi dubleaza volumul.



Cozonac cu aluat oparit

Pasul 6: *Umplutura:* In vasul unui mixer bateti albusurile cu un praf de sare pana obtineti o spuma usoara. Adaugati zaharul si bateti pana obtineti o compozitie lucioasa. Adaugati romul, cacaoa si faina si incorporati cu ajutorul unei spatule pana obtineti o crema stabila. La sfarsit adaugati nuca macinata si prajita. Eu prefer ca nuca sa fie macinata grosier, nu prea fina, astfel incat sa se simta in crema si sa aiba o textura interesanta.

Pasul 7: *Modelarea cozonacilor.* Dospirea la rece imi permite sa modelez mai bine aluatul avand in vedere ca atat timp cat est scos de la frigider este mai ferm. Intotdeauna am obiceiul sa cantaresc aluatul pentru a obtine cozonaci egali. Prin urmare, impart compozitia in 4 parti egale. La fel procedez si cu umplutura de nuca si cacao, pe aceasta o impart tot in 4 parti egale dupa ce o cantaresc.

La partea de cantarit eu procedez asa: din cantitatile

indicate obtin aproximativ 2,200 kg aluat de cozonac si aproximativ 800 g umplutura de cacao. Am spus ca folosesc 2 tavi mari de cozonaci, deci pentru ambele voi avea 1,600 kg aluat. Pentru fiecare tava mare calculez 800 g aluat si aprox. 400 g umplutura. Umplutura o impart in mod egal intre cei 2 cozonaci, iar pentru restul de 600 g aluat ramas fac un cozonac mic cu rahat, fructe uscate sau cu umplutura de scortisoara.

Dupa ce ati impartit cele 4 bucati de aluat ungeti planul de lucru cu putin ulei. Intindeti prima bucata de aluat intr-un dreptunghi cu dimensiunile de 30x40 cm. Intindeti prima parte de compozitie pe toata suprafata aluatului. Rulati aluatul intr-un sul si lasati-l deoparte. Procedati la fel si cu cealalta bucata de aluat. Impletiti cele doua suluri de aluat obtinand un cozonac. Formati si cel de-al doilea cozonac. Luati doua foi de copt trecute usor prin apa si foarte bine stoarse. Captusiti formele de cozonaci cu foile acestea de copt. Asezati cozonacii in tavi, acoperiti-i cu folie alimentara si lasati-i din nou sa dospasca pentru 50 de minute. *Daca ati optat pentru dospirea peste noapte a aluatului, lasati cozonacii la crescut pentru 1-2 ore.* Cand sunt gata, ungeti-i cu amestecul de ou si lapte. Optional, puteti presara putin zahar peste ei.

Pasul 8. *Coacerea cozonacilor.* Cuptorul trebuie incins din timp pentru a asigura o coacere uniforma a cozonacilor. Prin urmare, este indicat sa incingeti cuptorul cu cel putin 30 de minute inainte. Fixati temperatura cuptorului la 165 grade Celsius, *cu caldura sus si jos, fara ventilatie*, iar pe raftul de mijloc al cuptorului puneti un gratar de cuptor sau tava cuptorului. Pentru o crusta frumoasa a cozonacului puneti in partea de jos a cuptorului o tavita mica sau un bol de inox cu apa clocotita. Asezati cozonacii la mijlocul cuptorului si lasati sa se coaca pentru 50-60 de minute. In primele 20 de minute nu deschideti usa cuptorului, aluatul sufera o schimbare brusca de temperatura si colapseaza. Dupa 20 de

minute scoateti (cu mare grija!) tavita cu apa si continuati coacerea. Cu aceasta ocazie verificati si culoarea cozonacilor. In caz ca vi se pare ca s-au copt prea repede, sau au tendinta sa se arda (desi la 165 grade nu prea are cum sa se intample acest lucru) puteti sa ii acoperiti cu o hartie de copt umezita si stoarsa. Daca in ultimele 10 minute cozonacii nu par rumeni la culoare, puteti creste temperatura pana la maxim 170 grade Celsius, dar nu mai mult de atat. Desi nu este metoda sigura, puteti testa cozonacii introducand in partea mai groasa a cozonacilor o frigaruie de bambus. Daca aceasta iese curata, atunci sunt copti. Daca aveti un termometru de bucatarie, cel mai bine sa il folositi acum. Un cozonac copt este atunci cand ajunge la temperatura de 94 de grade Celsius.



Cozonac cu aluat oparit

Pasul. 9 *Racirea cozonacilor*. Daca tot ati muncit atat cu framantatul si coptul, este pacat sa sariti acest pas. Dupa ce ati scos cozonacii din cuptor asezati pe blat un gratar de bucatarie, lasati sa alunece cozonacii usor din forma pe lateral. Dupa 10 minute intoarceti cozonacii si pe cealalta latura asigurand astfel racirea uniforma a acestora. Repetati operatiunea aceasta de 2-3 ori pana ce cozonacii se racesc complet. Nu se consuma calzi si in niciun caz fierbinti oricat de apetisanti ar parea si oricat de parfumati ar fi!

In caz ca mai asteptati si Pasul stiti ca este, dar aici nu va mai sfatuiesc :). Bineinteles ca este vorba despre servire! Serviti cu pofta alaturi de cei dragi, incantati-va sufletul, rasfatati-va papilele gustative, fiti mandri de ce ati realizat! Este munca voastra si meritati din plin o astfel de felie de cozonac pufoasa si absolut superba! Felicitari pentru rezultat!



Cozonac cu aluat oparit

Cu drag, Andreea!