

# Cozonac cu smantana si fructe uscate

written by Andreea



Cozonac cu smantana si fructe uscate este ca un cozonac panettone dar mult mai usor de facut, inasa cu toate aromele lui cele minunate! Cu multe fructe uscate, fistic crocant si arome de portocala.

Evident ca puteti alege ca umplutura pentru acest cozonac si ciocolata, nuca, rahat, stafide sau ce mai doriti voi. Eu am optat pentru fructele uscate pentru ca am simtit ca dau un gust exotic si foarte parfumat. In plus, aceste fructe, alaturi de smantana, pastreaza textura aluatului moale mai mult timp.



## Cozonac cu smantana si fructe uscate

In alte postari despre aluaturile cu drojdie am povestit mereu despre cat de important este procentul de proteina al fainii. Cu cat procentul de proteina este mai mare, cu atat aluatul va fi mai elastic si mai bun la framantat.

Dar pentru ca multi dintre voi mi-ati spus ca nu gasiti faina cu procent asa mare de proteina, am testat o reteta de cozonac pentru care sa puteti folosi o faina si cu procent mai mic de proteina. Am folosit faina alba superioara pentru cozonac de la Baneasa si am obtinut un cozonac pufos, aerat si foarte aromat. Am fost uimita sa vad cat de bine s-a comportat aceasta faina!



Tot la acest cozonac am folosit si smantana fermentata acra si

grasa din aceea pe care o mancam alaturi de mamaliga. Fermentii din smantana ajuta aluatul sa creasca frumos si sa ii pastreze textura proaspata.

Pe blog mai gasiti o reteta de cozonac cu aluat oparit, Babka cu ciocolata sau Babka cu zmeura. Nu uitati ca ma gasiti si pe Instagram pentru alte retete si Story-uri dragute :).

Din ingredientele de mai jos obtineti 1 cozonac mare in forma de 35x6 cm sau doi cozonaci mai mici in forme de 22x12cm.

▪ **Ingrediente:**

▪ *pentru aluat*

- 530 g faina pentru cozonac Baneasa
- 4 galbenusuri
- 100 g zahar tos
- 250 g smantana acra fermentata 30% grasime
- 1/2 lingurita sare
- 35 g drojdie proaspata
- 50 ml lapte
- 2 lingurite pasta de vanilie sau zahar vanilat
- coaja rasa de la 1 portocala bio
- 70 g unt moale

▪ *pentru umplutura (fructe uscate in proportii variabile):*

- 50 g stafide brune
- 50 g caise uscate tocate
- 50 g merisoare uscate
- 50 g papaya deshidratat tocat
- 20 g cirese confiate
- 20 g coaja de portocala confiata
- 50 g fistic tocat
- 50 ml rom brun
- 30 ml esenta de rom +20 ml apa calda

▪ *pentru finisat cozonacul:*

- 1 galbenus ou
- 10 ml lapte
- zahar perlat



Pregatiti aluatul: Puteti framanta manual aluatul sau va puteti ajuta de un robot de bucatarie. Eu am optat pentru framantatul manual. Intr-un bol mic puneti drojdia proaspata impreuna cu o lingura de zahar din cantitatea indicata si laptele. Amestecati totul bine cu o lingura pana ce drojdia se lichefiaza. Lasati deoparte pentru 10 minute pana ce drojdia se activeaza si isi tripleaza volumul.



Intre timp, intr-un bol incapator puneti galbenusurile impreuna cu zaharul si sarea si amestecati totul bine pana ce galbenusurile se deschid la culoare. Incorporati smantana acra si amestecati din nou, dupa care adaugati drojdia activata. Adaugati pasta de vanilie si coaja rasa de portocala. La final cerneti faina si incepeti sa o incorporati treptat in compozitia de oua. Amestecati totul cu o lingura de lemn sau cu o spatula.



Odata ce aluatul incepe sa fie mai greu de amestecat cu lingura, transferati-l pe blatul de lucru si incepeti sa framantati cu mana. Framantati un aluat neted si elastic pentru 15 minute.



Luati cate o lingurita de unt si incepeti sa o incorporati in aluat framantand in continuare. La final veti obtine un aluat fin si elastic. Asezati aluatul intr-un bol mare, acoperiti-l cu folie alimentara si lasati-l sa dospeasca la loc cald pentru 2 ore.



Pentru umplutura: fiind vorba de multe fructe uscate, cel mai bine este sa le hidratati peste noapte in amestecul de rom brun, esenta de rom si apa calda. In momentul folosirii le scurgeti de lichid si le folositi la umplutura. Prin urmare: intr-un bol puneti stafidele, caisele uscate, merisoarele,

papaya deshidratat si tocat marunt, ciresele confiate tocate si coaja de portocala confiata tocata. Nu e nevoie sa hidratati si fisticul, pe el il veti folosi la umplutura asa cum este.

Intre timp pregatiti tava/tavile de cozonac daca ati optat pentru 2 cozonaci mai mici. Ungeti bine cu unt pe interior si lasati deoparte.



Indepartati folia alimentara de pe deasupra aluatului. Scoateti aluatul din bol direct pe masa de lucru. Daca ati optat pentru doi cozonaci, impartiti aluatul in 2 parti egale. Daca ati optat pentru un singur cozonac, nu il impartiti, ci il lasati asa.

Cu ajutorul unui sucitor intindeti aluatul intr-o foaie groasa de 5 mm. Scurgeti de lichid fructele uscate si presarati-le in strat uniform pe toata suprafata aluatului.



La final presarati fisticul tocat. Apucati de o latura a aluatului si incepeti sa rulati strans pana obtineti un sul gros de aluat. Asezati sulul de aluat in tava pregatita. Lasati cozonacul acoperit cu folie alimentara la dospit pentru 40 de minute.



In acest timp incingeti cuptorul la 175 grade Celsius. Ungeti cozonacul cu galbenusul amestecat cu lapte, apoi presarati pe deasupra zahar perlat.



Asezati forma de cozonac in tava mare a cuptorului si dati la cuptorul incins pentru 50-60 de minute. In primele 20 de minute nu deschideti usa cuptorului. Dupa 30 de minute, daca observati ca suprafata cozonacilor se rumeneste prea repede, asezati deasupra o hartie de copt si continuati coacerea.



Dupa ce ati scos cozonacul din cuptor asezati pe blat un gratar de bucatarie, lasati sa alunece cozonacul usor din forma pe lateral.



Cozonac cu smantana si fructe uscate

Dupa 10 minute intoarceti cozonacul si pe cealalta latura asigurand astfel racirea uniforma a acestuia. Repetati operatiunea aceasta de 2-3 ori pana ce cozonacul se raceste complet.



Cozonac cu smantana si fructe uscate

Nu se consuma cald si in niciun caz fierbinte oricat de apetisant ar parea si oricat de parfumat ar fi!

Dupa ce s-a racit complet noi am taiat o felie si am gustat. Am crezut initial ca mancam un panettone! Atat de pufos si parfumat a iesit!. Faina pentru cozonac Baneasa a facut o treaba excelenta!



Cozonac cu smantana si fructe uscate

Enjoy!