

Coronita babka cu fructe de padure

written by Andreea



Coronita babka cu fructe de padure cu aluat pufos, umplutura din fructe de padure, insiropat cu sirop aromat din scortisoara, cardamom, cuisoare si anason.

Pentru ca se apropie Craciunul, toata lumea se pregateste de cozonaci. In ultimii ani, Babka a prins si ea destul de mult la noi si acum se regaseste si ea pe mesele noastre. Daca doriti insa un cozonac mai special, va recomand cu draga inima coronita. Are un aspect atat de placut, si o aroma minunata! In plus, o puteti face cadou si sunt sigura ca cei care o vor primi va vor multumi tare mult!



Coronita mea de astazi este umpluta cu fructe de padure, dar puteti sa folositi si alta umplutura, precum ciocolata, zmeura, afine sau ce mai doriti voi.

Aluatul de coronita nu este unul pretentios, se face usor ca orice aluat dospit, insa nu uitati ca un aluat bun are la baza o faina buna! Si de data aceasta am testat faina pentru cozonac de la Baneasa si va spun sincer ca si-a facut treaba de minune!

Pe blog mai gasiti si alte retete de cozonac precum: cozonac cu aluat oparit, cozonac cu smantana si fructe uscate, panettone cu fructe uscate, Babka cu ciocolata.

Din ingredientele de mai jos obtineti 2 coronite. Sau puteti face o coronita si o babka mai mica cu ciocolata, sa spunem.



Coronita babka cu fructe de padure

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute ☐

- Ingrediente:
- 500g faina pentru cozonac Baneasa
- 180 ml lapte cald
- 7 g drojdie uscata
- 100 g zahar
- 2 oua si 2 galbenusuri ou
- 150 g unt moale
- 1/2 lingurita sare
- 2 lingurite zahar vanilat
- coaja rasa de la 1 lamaie bio
- *pentru umplutura:*
- 300 g fructe de padure congelate
- sucul de la 1/2 lamaie
- 80 g zahar
- 40 g amidon+3 linguri de apa rece
- *pentru sirop:*
- 100 ml apa
- 70 g zahar
- 1 baton scortisoara
- 5 boabe cardamom
- 5 cuisoare
- 1 steluta anason



Pentru inceput cerneti faina impreuna cu sarea intr-un castron, lasati deoparte. Intr-un castron puneti 3 linguri de lapte din cantitatea indicata si 1 lingurita de zahar impreuna cu drojdia uscata. Lasati drojida sa dospeasca la loc cald pentru 10 minute.

In vasul unui mixer puneti ouale impreuna cu galbenusurile, zaharul vanilat si zaharul. Mixati totul bine pana ce ouale incep sa se deschida la culoare, iar zaharul este complet

topit. Turnati laptele, sarea si coaja de rasa de lamaie. Mixati totul bine, dupa care incepeti sa incorporati treptat faina cernuta.



Framantati aproximativ 10-15 minute, dupa care incepeti sa incorporati untul moale taiat bucatele. Veti obtine un aluat elastic si neted in maxim 20 de minute.



Asezati aluatul intr-un vas uns cu ulei, acoperiti-l si lasati-l sa dospeasca la loc cald pentru 1,5-2 ore.

Intre timp, pregatiti umplutura: Intr-o craticioara puneti fructele de padure congelate impreuna cu sucul de lamaie si zaharul. Amestecati totul bine si dati pe foc mediu pentru 10 minute pana ce fructele devin moi.



Cu ajutorul unui blender vertical pasati fructele de padure pana ce obtineti un piure. Strecurati piureul de fructe si aruncati semintele. Turnati piureul de obtinut inapoi in craticioara, amestecati cu amidonul dizolvat in cele 3 linguri de apa rece si dati din nou pe foc amestecand incontinuu. Lasati amestecul sa fiarba incet pana ce gemul de fructe se formeaza. Acoperiti imediat cu folie alimentara si lasati sa se raceasca complet. Lasati la temperatura camerei.



Dupa ce aluatul a crescut in volum, scoateti-l din vas, framantati-l 1-2 minute pentru a scoate aerul format. Impartiti aluatul in 2 parti egale pentru a forma cele doua coronite.



Luati o prima bucata de aluat si intindeti-o intr-un dreptunghi. Pe deasupra puneti jumătate din umplutura. Cu ajutorul unei spatule lungi intindeti umplutura peste aluat in strat subtire si uniform, avand grija sa lasati putin spatiu

la margini.



Apucati de capatul mai lung al dreptunghiului si incepeti sa rulati strans. Aici aluatul va fi deja cam moale dupa dospit si manevrat. Dupa ce l-ati facut sul, puteti sa il dati la congelator pentru 30 de minute-o ora pentru a se intari. In felul acesta veti putea taia frumos sulul de aluat, iar straturile vor fi mai tari si si se vor plia mai bine.



Scoateti sulul de aluat de la congelator, cu ajutorul unui cutit taiati-l in doua pe longitudine. Vetii obtine doua fasii de aluat frumos marmorate pe care le impletiti cat mai repede pentru ca umplutura sa nu curga.

Treceti fasiile de aluat una peste alta, avand grija sa lasati partea cu umplutura mereu deasupra pentru a obtine acel efect frumos impletit. Odata ce ati terminat impletitura, uniti capetele ei pentru a forma o coronita. Mutati coronita pe o tava de copt acoperita cu hartie de copt.

Pentru ca la final coronita sa aiba un aspect frumos, eu obisnuiesc sa pun in mijlocul ei un pahar sau o cupa mica. In felul acesta, mijlocul nu se va uni si va avea un aspect rotund si frumos format.



Repetati operatiunea si cu cealalta bucata de aluat si restul de umplutura. Acoperiti coronitele cu folie alimentara si lasati la dospit pentru 50 de minute.

Incingeti cuptorul la 170 grade Celsius. Dati tava cu coronitele la cuptorul incins pentru aproximativ 40-45 de minute, pana ce sunt usor rumene. Pentru a pastra culoarea frumoasa de rosu-rubiniu, dupa 25 de minute la cuptor verificati culoarea. Daca vi se pare ca incepe sa devina maronie, puteti sa puneti pe deasupra o hartie de copt, avand grija sa nu atingeti prea mult coronitele.



Coronita babka cu fructe de padure

Intre timp pregatiti siropul: intr-un ibric adaugati apa impreuna cu zaharul si mirodeniile. Amestecati totul bine si dati pe foc pentru 10 minute pana obtineti un sirop. Luati de pe foc si lasati sa se raceasca complet.



Scoateti coronitele de la cuptor. Cat coronitele sunt calde insiropati-le usor cu siropul format, ajutandu-va de o pensula. Lasati coronitele sa se raceasca complet la temperatura camerei.



Coronita babka cu fructe de padure

Daca doriti, la final, puteti orna coronita cu bobite de coacaze, fistic tocat, rozmarin sau ce mai doriti voi.



Va asigur ca o astfel de coronita va ocupa loc de cinste pe masa voastra de Sarbatoare!



Enjoy!