

Cozonacei cu migdale si merisoare

written by Andreea



Cozonacei cu migdale si merisoare cu aluat rasucit pufos, umplutura de migdale si merisoare sau orice alte fructe uscate doriti voi.

I-am numit cozonacei deoarece sunt mai mici si i-am copt in forme rotunde. Denumirea lor este de fapt cruffin, adica un amestec de croissant pentru ca arata foietat si muffin, pentru forma lor rotunda.

In mod normal, acesti cozonacei au in compozitie unt si stafide. Dar sa stiti ca la fel de bine puteti pune si alte fructe uscate precum merisoare, cum am pus eu, sau coaja de portocala sau lamaie, sau alte tipuri de nuci sau oleaginoase.



Cozonacei cu migdale si merisoare

Formele mele de cozonacei au fost de 10 cm, dar puteti gasi pe piata si forme putin mai mari. Puteti folosi, spre exemplu, si forme inalte de panettone, pe care le puteti comanda online. Puteti folosi si formele obisnuite cu inel, cele in coaceti blaturile de prajituri sau tort, insa nu recomand ca formele sa fie mai mari de 20 cm, din doua motive: 1. este posibil sa aveti probleme la copt, in sensul ca nu se coc uniform, 2: avand o forma inalta si foietata, pot colapsa in timpul coacerii.

Metoda lor de impachetare este asemanatoare cu cea de Babka sau coronita impletita, pana la un moment dat. Apoi impachetarea se schimba un pic, insa nu este nimic de speriat

:). Din pacate, nu am poze din timpul pregatirii, dar voi incerca sa explic cat se poate de mult metoda lor de impachetare.



Cozonacei cu migdale si merisoare

Din fericire, aluatul nu este unul foarte pretentios, deci puteti framanta fara griji. In mod traditional, umplutura este pe baza de unt, insa eu mi-am dorit sa aiba mai mult gust si am facut umplutura de migdale, adica un fel de frangipane. Daca nu doriti sa va complicati cu acest frangipane, pur si simplu ungeti aluatul cu 150g de unt moale si presarati pe deasupra fructele uscate preferate.

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

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

- *Ingrediente pentru 4 cozonacei mici sau 2 mari cu diametrul de 20 cm*
- pentru aluat:
 - 400 g faina cu procent mare de proteina (12-13)
 - 7 g drojdie uscata
 - 120 ml lapte
 - 100 g zahar
 - 1/2 lingurita sare
 - 70 g unt topit
 - 3 galbenusuri ou
 - coaja rasa de la 1 lamaie
 - 2 lingurite zahar vanilat
- *pentru umplutura:*
 - 200 g faina de migdale (sau 200 g migdale macinate f marunt)
 - 100 g zahar
 - 120 g unt moale

- 1/2 lingurita extract de migdale
- 1 ou
- 50 g faina
- coaja rasa de la 1 portocala
- 100 g merisoare uscate (sau alte fructe confiate)
- 2 linguri coaja de portocala confiata

Pregatiti aluatul: in vasul unui mixer puneti faina cernuta, faceti o adancitura in mijlocul ei. Adaugati drojdia uscata, laptele si 1 lingura de zahar. Amestecati usor si lasati sa dospeasca pentru 10 minute. Adaugati apoi restul de zahar sarea, untul topit si galbenusurile, dupa care coaja rasa de lamaie si zaharul vanilat.



Cozonacei cu migdale si merisoare

Cu ajutorul carligului pentru aluat framantati un aluat neted care nu se lipeste de maini. Daca simtiti ca aluatul este prea moale, mai puteti adauga 1-2 linguri de faina.

Asezati aluatul intr-un bol uns cu putin ulei si lasati la dospit pentru 1 ora si jumatate.

Intre timp pregatiti umplutura de migdale: intr-un vas adaugati untul impreuna cu zaharul si mixati pana ce zaharul se topeste. Incorporati oul, faina, coaja rasa de portocala, extractul de migdale si faina de migdale. Amestecati pana ce obtineti o compozitie uniforma. Lasati deoparte.

Scoateti aluatul din castron si scoateti aerul din el. Daca optati pentru cozonacei mici, impartiti aluatul in 4 parti egale. Daca optati pentru formele mai mari, impartiti aluatul in 2 parti egale.

Luati o prima bucata de aluat, intindeti in forma de dreptunghi o foaie de aluat cat mai subtire, avand grija sa nu se rupa. Ungeti foaia cu o parte din crema de migdale, pe deasupra presarati merisoarele si coaja de portocala confiata. Rulati foaia strans pe latura mai lunga a dreptunghiului,

obtinand un rulou. Lasati deoparte. Procedati la fel si cu restul de aluat.



Luati un rulou de aluat, taiati-l cu cutitul pe lungime, pastrand 1-2 cm de la capat, astfel incat sulul sa nu fie taiat de tot. Acum veti avea doua jumatati de rulou: o jumatate pe stanga, o jumatate pe dreapta. Rulati jumatatea de pe stanga, avand grija ca taietura sa ramana spre exterior, obtinand o forma de melc. Capatul netaiat ramas il puneti deasupra, dupa care rulati jumatatea de pe dreapta, tot cu taietura spre exterior. Melcul obtinut pe dreapta il suprapuneti peste cel deja format.

Puneti cozonacelul format in forma de copt unsa cu putin ulei, dupa care repetati operatiunea si cu restul de aluat.



Cozonacei cu migdale si merisoare

Lasati cozonaceii in forme sa creasca pentru inca 20 de minute, timp in care incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Fiind cozonaci mai inalti, asezati-i in partea de jos a cuptorului pentru a nu risca sa se arda pe deasupra. Daca observati ca in timpul coacerii au tendinta sa se arda, acoperiti-i pe deasupra cu hartie de copt.

Dati cozonaceii la cuptorul incins pentru 25 de minute daca ati optat pentru cozonacei mici, si 40-50 de minute pentru cozonacii mai mari.



Lasati sa se raceasca complet, dupa care ii puteti pudra cu zahar.

Sunt absolut deliciosi si tare dragalasi!

Enjoy!