

Cozonac
„BABKA”
Pufos ca un nouras



by
Ludmila Casian

Danny Home™

INGREDIENTE

Preferment (Maia)

De cu seara

5g Starter (Maia PMC)
5g Zahăr
30g Lapte integral rece
40g Faină alba de grâu

Pasta fiartă

De cu seara

60g Lapte integral
15g Faină alba de grâu

PROCES

ZIUA 1.

seara

Pregătim Prefermentul

- Hrănim 5g Starter 100%hidratare (Maia de la frigider) cu 5g Zahăr, 30g Lapte și 40g Faină;
- Amestecăm;
- Lăsăm la temperatura camerei pe noapte;

Pregătim Pasta fiartă

- Punem o cratiță mică la foc mic;
- Turnăm laptele și făina;
- Amestecăm cu un tel sau o spatulă până compoziția se îngroașă;
- Stingem focul;
- Acoperim pasta cu folie de bucătărie- în contact;
- Lăsăm la temperatura camerei până a doua zi

Aluat

60g Lapte integral
20g Apă rece
1ou
2-3 picături Esență Vanilie (1 plic zahăr vanilat)
60g Zahăr
3g Sare
270g Faină
50g Unt moale
Tot Prefermentul
Toată Pasta

1 ou (pentru uns)

ZIUA 2.

dimineată

Frământăm

- Într-un bol adânc, încorporăm toate ingredientele cu excepția untului, și mixăm până totul devine omogen, fără cocoloașe. Când aluatul s-a încorporat și nu mai avem faină sau lapte neîncorporat, introducem treptat untul. Continuăm să frământăm aluatul până obținem un aluat care nu se mai ține de pereții vasului, este lucios și moale. Procesul de mixare poate dura până la 10-15 minute.
- Răsturnăm aluatul pe masa curată, și-i dăm o formă rotundă cu ajutorul unei raclete, astfel îi creem și un surplus de tensiune aluatului. Punem bila într-un vas uns în prealabil cu ulei rafinat și acoperim vasul cu folie de bucătărie.
- Lăsăm la temperatura camerei, 24-26°C pentru 3-4 ore. Dacă în casă e mai cald se va ține mai puțin și invers. Aluatul din vas ar trebui să crească în jumătate.
- Punem la frigider până a doua zi.

ZIUA 3.

Formăm

- Pe masa ușor înfăinată, răsturnăm aluatul scos direct de la frigider.
- Întindem cu sucitorul până obținem un dreptunghi de 30cm x 40cm.
- Întindem umplutura astfel încât să nu rămână margini libere și formăm o ruladă.
- Întoarcem rulada cu încheietura în sus și tăiem pe lungime cu o racletă.
- Întoarcem fâșiile cu umplutura în sus și le împletim într-o cosiță;
- Mutăm cosița pe o foaie de copt, dacă e nevoie o stropim cu puțin ulei rafinat, și o pune în forma de copt.
- Lăsăm cozonacul la temperatura camerei, până se dublează în volum, poate dura 3-4 ore la 26-28°C.

Coacem

- Preincălzim cuptorul la 180°C timp de 30 minute;
- Ungem cozonacul cu ou (poate fi diluat cu puțin lapte);
- Băgăm la cuptor pentru 30-40 min;
- Verificăm dacă este gata cu o scobitoare lungă- aceasta trebuie să iasă uscată;
- Scoatem cozonacul din cuptor;
- Lăsăm 1-2 min în formă, după care
- Scoatem din formă și-l punem pe un grătar pentru min 1 oră ca să se răcească și stabilizeze miezul

Poftă Bună!