

Cozonac
„STRATIFICAT”
A lé CROISSANT



by
Ludmila Casian

INGREDIENTE

Preferment (Maia)

De cu seara

5g Starter (Maia PMC)

3g Zahăr

50g Apa rece

50g Faină Manitoba

Aluat

140g Apă rece

50g Zahăr

5g Sare

300g Faină Manitoba

Tot Prefermentul

30g Unt moale

130g Unt (placă)

1 ou (pentru uns)

PROCES

ZIUA 1: seara

Pregătim Prefermentul

- Hrănim 5g Starter 100%hidratat (Maia de la frigider) cu 5g Zahăr, 50g Apă rece și 50g Faină;
- Amestecăm;
- Lăsăm la temperatura camerei pe noapte;

Scoatem untul de la frigider

ZIUA 2. dimineața

Frământăm

- Într-un bol adânc, încorporăm toate ingredientele cu excepția untului, și mixăm până totul devine omogen, fără cocoloașe.
- Lăsăm pentru 30 min la odihnă, acoperind vasul;
- Introducem treptat untul moale. 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 2-3 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.

Pregătim placa de unt

- Din hârtie de copt, formam un plic de dimensiunile 15cm x 20 cm;
- Punem untul moale în interiorul plicului și acoperim (închidem plicul);
- Întoarcem plicul cu încheietura în jos și întindem/nivelam untul cu ajutorul sucitorului, pana când obținem o placă de unt uniformă;
- Punem la frigider până a doua zi.

ZIUA 3.

Încapsarea untului

- Scoatem untul cu 10 min mai devreme din frigider și îl lăsăm la temperatura camerei ca să se înmoaie nițel;
- Scoatem și aluatul și îl întindem pe masa ușor înfăinată, până obținem un dreptunghi de 2 ori mai mare (35cm x 23cm) decât placa de unt;
- Punem placa de unt pe mijlocul aluatului, împăturim aluatul deasupra untului și sigilăm toate capetele;

Laminarea aluatului

- Întindem aluatul cu untul încapsulat până obținem un dreptunghi cu o lățime de maxim 17cm;
- Stropim aluatul cu puțină apă și împăturim în patru nivele- aducem ambele marginile din exterior spre interior (fără să se suprapună), apoi pliăm ca o carte.
- Împachetăm în folie și punem la frigider pentru maximum 30 min;
- Scoatem aluatul din frigider și îl întindem într-un dreptunghi și îl pliăm în 3 rânduri, aducem un capăt atât cât să acopere a treia parte, după care aducem celălalt capăt peste primul;
- Acoperim cu folie;
- La frigider pentru 30 minute;

Formam Cozonacul

- Întindem aluatul într-un dreptunghi îngust și-l umplem pe jumătatea verticală cu umplutură, după care aducem partea goală deasupra umpluturii. Sigilăm capetele și întindem cu sucitorul până obținem o fâșie lungă dar îngustă.
- Tăiem în fâșii egale și împletim într-o cosiță din trei fire.
- Împletim astfel încât tăietură să vina mereu spre exterior, astfel vom avea un cozonac mai spectaculos la exterior.
- Sigilăm capetele cosiței.

- Pregătim hârtia de pergament și forma de copt (le stropim cu ulei după necesitate, dar nu mult).
- Aducem capetele cosiței dedesubtul cosiței astfel încât acestea să se atingă;
- Punem cozonacul pe foaia de copt și îl transferăm în forma de copt;
- Lăsăm la temperatura camerei până se dublează în volum (25-27°C)

Coacem

- Ungem cozonacul cu ou și îl punem în cuptorul preîncălzit la 200°C;
- Pulverizăm interiorul cuptorului puțin aburi;
- Coacem 15 minute la 200°C, după care
- Micșorăm la 180°C pentru încă 10-15 min;
- Scoatem cozonacul din forma și îl lăsăm să se răcească complet pe un grătar.

Poftă Bună!



Pâine pentru suflet



PÂINE ARTIZANALĂ CU MAIA



Pâine pentru suflet



PÂINE ARTIZANALĂ CU MAIA



Pâine pentru suflet



PÂINE ARTIZANALĂ CU MAIA



Pâine pentru suflet



PÂINE ARTIZANALĂ CU MAIA