

Colac grecesc de Paște (Tsoureki)

Irezistibil de bun

despre 20 bucăți



grad de dificultate mediu

up to 60 Min.



- 1** Untul/margarina se topește într-o cratiță mică, apoi se lasă la răcit. Laptele se încălzește
- 2** Aluatul dospit: Făina se pune într-un vas, iar în mijloc se formează o adâncitură în care se pun drojdia sfărâmată, zahărul și puțin lapte cald. Se amestecă încet cu o furculiță, iar prealuatul astfel obținut se lasă la dospit la temperatura camerei, cca. 15 minute. Tava se tapetează cu hârtie de copt.
- 3** Se adaugă restul ingredientelor și se amestecă totul cu spiralele de frământat ale mixerului, la început la viteză mică, apoi la viteză mare, cca. 5 minute, până ce se obține un aluat omogen. Acesta se acoperă și se lasă la dospit într-un loc calduț, până ce își mărește vizibil volumul.

Ingrediente:

Pentru aluatul dospit:

200 g unt sau margarină moale
200 ml lapte
750 g făină
1 cub Drojdie proaspătă Dr. Oetker
100 g zahăr
2 plicuri Zahăr Vanilat Bourbon Dr. Oetker
1 plic Finesse coajă rasă de portocale Dr. Oetker
1 linguriță anason măcinat
1 praf sare
1 ou
1 albuș

Adițional:

folie aluminiu

Pentru decorare:

1 gălbenuș
1 lingură lapte
despre 2 linguri semințe de susan
3 ouă

- 4 Aluatul se răstoarnă pe un blat tapetat în prealabil cu făină și se frământă puțin. Se iau trei sferturi din cantitatea de aluat și se formează 3 rulouri cu lungime de cca. 40 de cm, care se împletesc într-o cunună (colac), iar capetele se presează bine laolaltă. Colacul se așază în tava de copt, după care, cu ajutorul unui sucitor, se formează o adâncitură sub forma unui jgheab, pe linia de mijloc. Din aluatul rămas, se formează un rulou de 80 de cm lungime, care se răsucește sub forma unei ghirlande cu trei bucle. Aceasta se așază în jgheabul format anterior, iar buclele se întind puțin. Se formează ghemotoace din folie de aluminiu, de forma unor ouă, care se apasă în aluat, în cele trei bucle, pentru a forma 3 locuri, în care ulterior se vor așeza ouă.
- 5 Gălbenușul se bate împreună cu laptele, iar cu amestecul obținut se unge colacul. Se presară deasupra semințele de susan, apoi se lasă din nou la dospit până ce își mărește vizibil volumul. Tava se introduce în cuptor, pe grătarul din mijloc.

Cuptor electric 180 °C

Cuptor cu aer cald 160 °C

Durată de coacere: despre 35 Minute

- 6 Colacul se scoate din tavă, cu tot cu hârtia de copt, și se lasă la răcit pe un grătar de bucătărie. Cocoloașele din folie de aluminiu se scot iar în locul lor se așază cele 3 ouă, fierte și vopsite în prealabil.