

Cozonac cu rahat și stafide

Cozonac preparat cu Mixul pentru Cozonac. Nu necesită frământare - se prepară cu ajutorul mixerului. Rezultatul este sigur.

12 porții  grad de dificultate redus   up to 120 Min.



Ingrediente:

Aluatul:

1 Mixer
1 Sucitor
Hârtie de copt
Tavă cozonac
1 Mix pentru Cozonac
2 ouă
200 ml lapte rece (de la frigider)
100 g unt 82% grăsime
50 ml ulei

Umplutura:

400 g rahat turcesc
100 g Stafide aurii Dr. Oetker
50 ml rom sau lichior de portocale

Decorarea:

1 gălbenuș
1 lingură zahăr

1 Prepararea aluatului:

În cratiță se topește untul amestecat cu laptele, apoi se lasă să se răcească. Într-un vas pentru mixer se amestecă cu o lingură mixul pentru aluat și conținutul plicului de drojdie din cutia Mix pentru Cozonac. Se adaugă amestecul de unt și lapte cald, ouăle, apoi se amestecă cu mixerul, folosind spiralele pentru aluat, pentru început la viteză mică, iar apoi la viteză maximă timp de 4 minute, până la omogenizare. Aluatul obținut se pune într-un vas uns cu ulei, se acoperă cu folie de prosoape și se lasă la dospit într-un loc cald aproximativ 1,5 ore (până își dublează volumul).

2 Pregătirea umpluturii:

Rahatul se taie în cubulețe mici. Stafidele se lasă la înmuiat în rom/lichior. Dacă nu absorb tot lichidul, trebuie scurse înainte de a fi încorporate în aluat.

3 Pregătirea Cozonacului:

Când aluatul și-a dublat volumul se împarte în două. Se întind 2 foi cu dimensiunile de 30x22 cm, iar pe deasupra se presară cubulețele de rahat și stafidele.

Foile se rulează obținându-se 2 batoane care se împletesc și se așază în tava de cozonac tapetată cu hârtie de copt .

Se lasă cozonacul din nou la crescut într-un loc cald, aproximativ 30 de minute, până crește din nou.

Se unge cu gălbenuș de ou, se presară cu zahăr și se coace la temperatura de 180 °C, timp de 50-55 de minute, până când se rumenește frumos la suprafață.

Cuptor electric 180 °C

Groove/Height: central

Durată de coacere: 50 Minute

Tip from the Test Kitchen

- Pentru a evita arderea în partea de sus a cozonacului puteti pune hârtie de copt deasupra lui.
Vă rugăm să țineți cont de condițiile de coacere ale cuptorului dumneavoastră!