

Cozonac rotund cu mac

Simple și rapid de preparat cu Mixul pentru Cozonac. Fără frământare!

12 porții



grad de dificultate redus



up to 120 Min.



Ingrediente:

Aluatul:

Mixer
Sucitor
Hârtie de copt
Formă rotundă de copt (Ø 28 cm)
1 Mix pentru Cozonac cu inel
2 gălbenușuri
200 ml lapte rece (de la frigider)
100 g unt 82% grăsime
50 ml ulei

Umplutura:

200 ml lapte
3 linguri zahăr
2 picuri Finesse coajă rasă de lămâie
Dr. Oetker
200 g mac măcinat
1 plic Zahăr cu scorțișoară Dr. Oetker

Decorarea:

1 gălbenuș
50 g fulgi de migdale

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, gălbenușurile, 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 prosope și se lasă la dospit într-un loc cald aproximativ 1,5 ore (până își dublează volumul).

2 Prepararea umpluturii:

Laptele se pune la fiert cu zahărul. Când a clocotit se oprește și se adaugă macul, zahărul cu scorțișoară și plicurile de Finesse. Se amestecă și se lasă la răcit.

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 întinde umplutura de mac. Foile se rulează obținându-se 2 batoane și se așază în forma rotundă, 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 galbenuș de ou, se presară cu fulgii de migdale 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 puteți pune hârtie de copt deasupra lui.
Vă rugăm să țineți cont de condițiile de coacere ale cuptorului dumneavoastră!
- Jumătate din cantitatea de mac poate fi rășnită pentru a obține o umplutură mai bună.