

Pâine cu aluat de cozonac

Pâine dulce, fără frământare, preparată cu Mixul pentru Cozonac

12 porții



grad de dificultate redus

● up to 60 Min.



Ingrediente:

Aluatul:

Mixer

Hârtie de copt

Sucitor

Tavă de copt (30 x 40 cm)

1 Mix pentru Cozonac

2 gălbenușuri

200 ml lapte rece (de la frigider)

100 g unt 82% grăsime

50 ml ulei

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

2 Pregătirea pâinilor:

Cand aluatul și-a dublat volumul se împarte în trei. Fiecare bucată de aluat se împarte iar în două bucăți, se formează 2 batoane, care se împletesc și se așază în tava de copt tapetată cu hârtie de copt . Se obțin 3 pâinii mici împletite, care se lasă din nou la crescut într-un loc cald, aproximativ 20-30 de minute, până cresc.

Se ung cu gălbenuș de ou, se presară cu fulgii de migdale și se coc la temperatura de 180 °C, timp de 30 de minute, până când se rumenesc frumos la suprafață .

Pentru a evita arderea în partea de sus a pâinilor puteți pune hârtie de copt deasupra lor.

Cuptor electric 180 °C**Groove/Height: central****Durată de coacere: 30 Minute****Tip from the Test Kitchen**

- Vă rugăm să țineți cont de condițiile de coacere ale cuptorului dumneavoastră!