

КОЗУНАК СЪС СТАФИДИ, ПЕЧЕН В ГЛИНЕН СЪД

Хрупкава коричка, мека среда и прекрасен аромат - тайната е в специалния глинен съд, в който е изпечен този невероятен козунак със стафиди, сушени плодове, бадеми и кора от лимон за свежест.



Необходими продукти за 1 козунак

- 200 мл прясно мляко (топло)
- 1 пакетче суха мая (7 г) или 0,5 кубче прясна мая (22 г)
- 2 яйца (на стайна температура)
- 150-170 г захар
- 500 г бяло брашно от Земята на траките (пресято)
- 40 г разтопено масло
- 20 мл олио (топло)
- ванилия
- настъргана кора от 1 лимон
- есенция с аромат на ром
- 150 г стафиди и сушени плодове по избор
- 1 жълтък и 1 ч.л. прясно мляко за намазване
- захар и бадеми за поръсване (намокрени с вода)

Начин на приготвяне

Загрейте млякото до степен топло (не горещо) и го изсипете в стъклен съд с вместимост поне 500 мл. Добавете маята, 1 ч.л. захар и 2-3 с.л. от брашното. Разбъркайте добре, покрийте с кърпа или фолио и оставете да шупне на топло за около 10 мин.

Разбийте яйцата със захарта, ванилията, лимоновата кора и есенцията с помощта на кухненска бъркалка или кухненски робот. Добавете шупналата мая и отново разбъркайте. Добавете разтопеното масло и разбъркайте. Постепенно добавете брашно и омесете меко тесто (може да ползвате кухненски робот с приставка за тесто). Отнема няколко минути.

Изсипете тестото върху кухненския плот, предварително намазан с олио. Месете на ръка като вкарвате топлото олио на части, като издърпвате и прегъвате тестото. Отнема 3-4 мин.

Поставете тестото в голяма купа и го покрийте с фолио или кърпа. Оставете го на топло, за да втаса и да увеличи обема си 2-3 пъти, за около 2-3 часа.

Пригответе кръглия глинен съд за печене на Земята на траките, като покриете долната му част с хартия за печене намазана с олио. Добре втасалото тесто изсипете върху плота и разделете на 4 равни части, които оформете на 4 топки.

Всяка топка разтеглете с ръце във формата на елипса дълга около 30 см. Поръсете с 1/4 от пълнката стафиди и сушени плодове и загънете всяка елипса внимателно с пръсти като се получи фитил. Всеки фитил усучете и разтеглете леко. Преплетете четирите фитила на плитка, както е показано на фигурата.

Пренесете оформения козунак в глинения съд. Намажете козунака с разбития жълтък и мляко. Поръсете със захар и бадеми, които сте намокрили с вода, за да не прегорят. Покрийте съда с капака и го поставете в студена фурна. Включете фурната на 200°C и печете козунака 55 минути от момента на включване.

След като е готов, извадете козунака и го поставете върху метална решетка, за да изстине. Добър апетит!