


Дърпан козунак с шамфъстък

Пухкав козунак с ядки, стафиди и аромат на лимон и ванилия

about 20 парчета (парченца)

   Medium

 up to 40 Min.



Съставки:

Тесто със суха мая за печене:

150 мл прясно мляко

175 г масло

400 г пшеничено брашно

1 пак. суха мая Dr.Oetker

80 г захар

1 пак. бурбонска ванилова захар Dr.Oetker

1 пак. Финес - аромат

лимонови корички Dr.Oetker

3 г сол

3 бр. яйца

2 бр. жълтъци

Допълнително:

100 г шамфъстък натрошен

100 г захар карамелизирана и натрошена

1 Тесто със суха мая за печене:

Затоплете млякото. Пресейте брашното и разбъркайте сухата мая в него. Добавете яйцата, 1с.л. захар, бурбонската ванилова захар, Финес – аромат лимонови корички, солта и топлото мляко и разбъркайте всичко с миксер (с куки за тесто) за кратко на ниска, след това на висока степен за около 5 мин до получаването на гладко тесто. Ако желаете замесете, още малко с ръце на леко набрашнен плот. Покрийте тестото с чиста кърпа и го оставете на топло да втасва, докато видимо увеличи обема си.

2 Омесете маслото, жълтъците и останалата захар във втасалото тестото като използвате миксер с куки за тесто. Оставете добре омесеното тесто отново на топло място, докато видимо увеличи размера си.

3 С помощта на две супени лъжици откъснете топка от тестото, оваляйте я в натрошения шам-фъстък и я поставете в намастената правоъгълна форма за кекс. Откъснете втора топка и я оваляйте в натрошената карамелизирана захар и я долепете до първата. Повторете като редувате с различна поръска, докато свърши тестото. Оставете отново да втаса, докато удвои обема си.



Д-р Йоткер България ЕООД

Печете около 40 минути в долната половина на фурна, предварително загрята на 180°C при горен и долен нагревател или при 160°C на горещ въздух.

- 4 След изпичане оставете козунака да се охлади леко във формата. След това извадете козунака и оставете да се охлади напълно върху метална скара.

