

Козунак без месене с шоколад и орехи

С тази рецепта ще успеете бързо да пригответе ароматен, въздушен и много вкусен козунак на конци

8 парчета (парченца)



Необходим някакъв опит

up to 60 Min.



Съставки:

За тестото:

- 1 пак. Козунак - смес за печене
- 1 пак. суха мая Dr.Oetker
- 4 бр. яйца
- 180 мл вода
- 0,25 ч.ч. захар
- 0,75 ч.ч. краве масло (разтопено)
- 1 пак. Финес - аромат портокалови корички Dr.Oetker
- 1 пак. Финес - аромат лимонови корички Dr.Oetker

За пълнката:

- 2 бр. белтъка
- 100 г орехи (нарязани на ситно)
- 100 г млечен шоколад (нарязан на ситно)

За намазване:

- 1 бр. жълтъци
- 2 ч.л. краве масло
- 1 с.л. захар

1 Приготвяне на тестото:

В голяма купа добавете сместа, маята, лимоновата и портокаловата кора. Разбъркайте и оставете настрана.

В отделна купа смесете яйцата, водата и захарта. Разбъркайте, докато захарта се разтвори. Добавете разтопеното масло и разбийте до гладка смес. Прибавете яйчената към брашнената смес и разбъркайте с дървена лъжица или силиконова шпатула, докато по купата не остане сухо брашно. Покрийте купата със стреч фолио и оставете да престои 10 мин.

Отстранете фолиото и сгънете тестото от края към средата. Завъртете купата на 45 градуса и повторете същото движение. Сгънете тестото общо 8 пъти. Отново покрийте купата с фолио и оставете да втаса за 30 мин.

Повторете сгъването още 4 пъти, покрийте купата с фолио и поставете в хладилника между 16 и 24 часа. Прехвърлете тестото върху набрашнена повърхност и го разделете на две равни части. Всяка от тях разделете на 3 равни части (така ще получите два козунака).

2 Приготвяне на плънката:

В купа сложете сместа за пълнежа (съдържа се в пакета с козуначената смес), белтъците, наситнените орехи и нарязания шоколад. Разбъркайте много добре.

Разточете първата топка тесто на правоъгълник и разстелете 1/6 от сместа за плънката, оставяйки от всички страни по 1 см ненамазани.

Внимателно навийте тестото по дължина и притиснете по дългата страна, за да запечатате отвора. Повторете същото със следващите 2 тестени топки. Поставете трите рула едно до друго с отвора надолу и ги сплетете заедно. Сложете ги в правоъгълен съд с хартия за печене на дъното.

По същия начин оформете и втория козунак. Покрийте го не много стегнато със стреч фолио и оставете да втаса за около 50 мин или докато тестото увеличи двойно обема си.

Загрейте фурната до 170°C (160°C, ако ползвате вентилатор) 30 мин преди печене. Разбийте жълтъка с 1 с.л. вода и намажете тестото с четка. Печете козунака за 40-50 мин, като по средата на печенето го покрийте с хартия, за да не прегори.

Когато времето за печене изтече, извадете козунака от фурната, намажете го с мекото масло и го поръсете със захар. След 15 мин извадете козунака от формата за печене и го поставете върху решетка, за да се охлади напълно.

3 Последвайте Жана Душкова от кулинарния блог [Mish-Mash](#) за още апетитни рецепти.