


Плетен козунак

Познато печиво, но по-ароматно от всякога

12 порции (/дози)

   Medium

 up to 20 Min.



Съставки:

Тесто със суха мая за печене:

250 г сметана течна

500 г пшеничено брашно

1 пак. суха мая Dr.Oetker

80 г захар

1 пак. ванилена захар

Dr.Oetker

1 пак. Финес - аромат

лимонови корички Dr.Oetker

3 г сол

2 бр. яйца

1 бр. белтъка

Допълнително:

1 бр. жълтъци

2 с.л. сметана течна или

прясно мляко

1 Тесто със суха мая:

Продуктите трябва да бъдат със стайна температура. Пресейте брашното, разбъркайте сухата мая в него и добавете останалите продукти и сметаната. 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. Покрийте го с чиста кърпа и го оставете на топло да втасва, докато видимо увеличи обема си.



Върху леко набрашнена повърхност размесете и разточете втасалото тестото за кратко. Разделете тестото на четири еднакви топки и ги оформете на рула с дължина около 30 см. Съединете краищата на четирите ленти и притиснете. Оплетете на четворна плитка както е показано на фиг.1. Завийте краищата на рулата отдолу на козунака.



Преместете оплетения козунак върху застлана с хартия за печене тава. Покрийте отново с кърпа и оставете отново да втаса, докато увеличи обема си.

Разбийте жълтъка със сметаната и намажете повърхността на втасалия козунак. Печете в средата на предварително загрята фурна около 25-30 минути на горен и долен нагревател на 180°C или на горещ въздух на 160°C.

След изпичане извадете козунака заедно с хартията за печене върху метална скара и оставете да се охлади.

Tip from the Test Kitchen

- По желание може да объркате в тестото 200 г стафиди.

