


Великденски венец

Ароматен козунак със сметана

5 парчета (парченца)

   Medium

 up to 40 Min.



Съставки:

Тесто със суха мая за печене:

250 мл сладкарска сметана
500 г пшеничено брашно
1 пак. суха мая Dr.Oetker
75 г захар
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker
3 г сол (щипка)
1 пак. Финес - аромат лимониви корички Dr.Oetker
2 бр. яйца
1 бр. белтъка

За намазване:

1 бр. жълтъци
1 с.л. прясно мляко

Допълнително:

5 бр. яйца (сварени и боядисани)

1 Предварителна подготовка:

Затоплете сметаната в малък съд.

2 Тесто със суха мая за печене:

В купа пресейте брашното и разбъркайте сухата мая в него. Добавете останалите продукти и топлата сметана и разбийте 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 тестото с чиста кърпа и го оставете на топло да втасва, докато видимо увеличи обема си.

3 Междувременно оформете 5 „яйца“ от намачкана домакинска хартия и ги увийте в алуминиево фолио.

4 Върху леко набрашнена повърхност омесете отново вече втасалото тестото. Разделете на 4 еднакви топки.

5 С 3 от тях оформете рула с дължина около 50 см. Върху тава, застлана с хартия за печене, поставете трите рула, като завиете надолу и притиснете краищата им. Сплетете тройна плетка и завийте краищата на козунака. Завийте на венец.



Останалото тесто разделете на 10 топки и оформете 10 фитила с дължина 15 см. Съответно увийте един с друг фитилите, така че да се получат 5 двойки, завити на гнездо. Поставете „гнездата“ на равни разстояния върху козуначения венец и поставете в тях по едно от предварително оформените „яйца“. Оставете отново да втаса на топло място, докато увеличи обема си.

- 6 Разбийте жълтъка с млякото и намажете повърхността на козунака.
- 7 Печете в средата на предварително загрята фурна около 30 минути на горен и долен нагревател на 180°C или на горещ въздух на 160°C.
- 8 След изпичане извадете козунака заедно с хартията за печене върху метална скара, отстранете фолиото от яйцата и оставете козунака да се охлади.

