

Cozonac cu mac sau nuci (Stollen)

Cozonac cu mac sau nuci (Stollen)

Ingrediente :

600 g faina, 125 g unt, 4 galbenusuri ou, 80 g zahar, 2 pachete zahar vanilat, 120 ml smintina, 50 ml lapte caldut, 70 ml apa calda, 1 lingura ulei, coaja de la o jumătate de portocala si coaja de la o jumătate de lamiie, un cub drojdie. Pentru umplutura: 300 g mac macinat, 250 ml lapte cald, 4-5 linguri zahar pudra, un pachet zahar vanilat. Pentru uns: un ou, 2 linguri lapte cald.

Preparare :

Se pune drojdia intr-un pahar, se presara o lingurita de zahar si o lingura de lapte cald. Se da la crescut in cuptor (care se incalzeste la 50 de grade Celsius si se stinge inainte de a pune drojdia la crescut) 15 minute. Se cerne faina intr-un vas incapator. Se face o gaura cu pumnul la mijloc si se toarna drojdia crescuta. Se adauga, pe rind si treptat, framintind intre timp: apa, laptele, galbenusurile, smintina, untul incalzit, uleiul, zaharul, zaharul vanilat, coaja de citrice, un praf de sare. Se framinta 10 minute cu mixerul sau 15-20 fara. Se lasa sa creasca la loc cald, acoperit cu un prosop de bucatarie. Se macina macul, se adauga zaharul si zaharul vanilat. Se incalzeste intr-un vas laptele si se toarna macul si zaharul. Se lasa sa se umfle macul, care va absoarbe intreaga masa de lapte. Se intind doua foi egale, rotunde, de aluat si se dispune in mod egal macul, lasind o margine de 2 cm. Se ruleaza cu grija foile si se impletesc. Se aseaza pe o forma rotunda de tort si se lasa sa mai

creasca inca 20-30 minute. Se presara mac nemacinat si se unge cu oul cu lapte si se da la cuptorul incins la 190-200 grade Celsius aproximativ o ora, pe raftul de jos. (ultimele doua poze sint de la varianta cu jumatate mac/jumatate nuci - una din foi se unge cu nuca)