

Cozonaci de Sărbători



Kreativ

2012 © Pannon-Literatúra Kft.

Fotografii etape preparare:

Laszlo Csigo, Zita Csigo
 și Zoltan Liptai (foodstylist);
 Arpad Patyi și Peter Korpadi (foodstylist)

- 2 „Găluște de aur”
- 4 Chifle dospite în apă
- 6 Brioșe cu nucă
- 8 Cozonac cu banane
- 11 Cozonac cu mere
- 12 Cozonac cu fructe uscate
- 14 Cozonac cu portocale
- 16 Cozonac secuiesc
- 18 Cozonac cu vin alb
- 20 Gogoși împletite
- 23 Cozonac cu lapte
- 24 Gogoși de carnaval
- 26 Gogoși cu scortisoară
- 28 Gogoși cu cremă de vanilie
- 31 Gogoși indiene

Alte fotografii:

© R&R Publications, Australia
 © Gabula Art

Consilier de specialitate

(textele de sub imagini):

Zoltan Liptai, maestru bucătar

Rețete:

Ilona Horvath
 Palne Mate Katalin Terenyei
 Gezane Toth Magdalna Mogyorosi
 Sandorne Erdei
 Monika Halmos
 Zoltan Liptai

Traducerea în limba română

Copyright © Editura Kreativ, 2013

Redactor-șef: Andrei Timar

Corector: Medana Croitoru

Tehnoredactor: Boni-Barkoczi Timea

Tiparul executat la

Tipografia Dürer SRL, Gyula

Director executiv: Janos Kovacs

Toate drepturile asupra prezentei
 ediții aparțin Editurii Kreativ.

Nicio parte a acestei publicații nu
 poate fi reproducă, stocată în vreun
 sistem sau transmisă în orice formă
 sau prin orice mijloace electronice,
 mecanice, fotocopii, înregistrări
 sau altele, fără acordul scris al
 Editurii Kreativ.

www.editurakreativ.ro

ISBN 978-606-646-080-4

Descrierea CIP a Bibliotecii

Naționale a României

Cozonaci de sărbători. -

Târgu-Mureș : Kreativ, 2012

ISBN 978-606-646-080-4

641.55



Ingrediente:

Aluat:

- $\frac{1}{2}$ kg făină
- 20 g drojdie
- 2 gălbenușuri
- 300 ml lapte
- 60 g untură, unt sau margarină
- 50 g zahăr pudră
- 1 vârf de cuțit de sare

Amestecul care se presără:

- 200 g nucă măcinată
- 150 g zahăr
- 80 g unt

Mod de preparare:

Ingredientele pentru aluat se amestecă bine, până când se obține o compozиție mai tare. Se lasă la dospit într-un loc călduț, apoi se decupează aluatul sub formă de biluțe. Se unge dosul unei tăvi cu untură, se aşază biluțele pe rânduri și se stropesc cu unt topit. Se presără fiecare rând cu nucă măcinată, amestecată cu zahăr.

Se lasă la dospit din nou, până își dublează volumul. Se introduce tava în cuporul încins, la foc mic, și se lasă până când biluțele încep să prindă o culoare aurie. Nu trebuie lăsate să se rumenească prea tare pentru că se arde nuca.

Se presără cu zahăr vanilat și se servesc calde, cu sos de vanilie sau cu sos de ciocolată.



1. Din aluatul dospit se decupează biluțe.



2. Se aşază biluțele pe o tavă unsă cu untură.



3. Se stropesc fiecare rând de biluțe cu unt topit.



4. Se presără cu nucă măcinată, amestecată cu zahăr.



Ingrediente:

- 250 ml lapte
- 2 gălbenușuri
- 450 g făină
- 50 g nucă măcinată
- 3 linguri de zahăr
- 1 vârf de cuțit de sare și coajă rasă de lămâie
- 25 g drojdie

Pentru uns aluatul:

- 1 ou
- 2 linguri de lapte

Mod de preparare:

Ingredientele se pun în mașina de frământat aluat și se frământă timp de 15–20 de minute. Se acoperă și se lasă la dospit până își dublează volumul.

Aluatul dospit se frământă ușor, apoi se unge o planșetă de lemn cu ulei și se formează o ruladă de aproximativ 40 de cm lungime. Se tai 30–35 de bucăți de mărimi egale. Se acoperă o tavă mai mare cu hârtie de copt și se pun bucătelele de aluat în formă de biluțe astfel încât să formeze un ciorchine de strugure. Din 1–2 biluțe se pot forma și frunze. Se ung cu ou bătut amestecat cu lapte și se lasă să se odihnească timp de 15 minute. Se introduc în cupitorul preîncălzit la 190 °C și se coc timp de 25–30 minute, până devin aurii. Aluatul se poate pune și în mașina de copt pâine.



1. Aluatul dospit se pune pe o planșetă de lemn unsă cu ulei și se formează o ruladă de aproximativ 40 de cm lungime.



2. Se tai 30–35 de bucăți de mărimi egale.



3. Din bucătelele de aluat se formează biluțe.



4. Se tapetează o tavă cu hârtie de copt și se aşază biluțele în formă de ciorchine de strugure.



5. Aluatul dospit se unge cu ou bătut amestecat cu lapte.



Ingrediente:

- 60 g unt
- 100 ml lapte
- 2 ouă
- 1 pachet de zahăr vanilat
- 1 lingură de zeamă de lămâie
- 60 g zahăr
- 2 banane mai mari
- 250 g făină
- 1 pachet de praf de copt
- 1 lingură de scorțisoară măcinată

Mod de preparare:

Se amestecă untul cu laptele, ouăle, zahărul vanilat, zeama de lămâie și zahărultos până ce amestecul devine spumos. Se adaugă făină, praful de copt, scorțisoara și se frământă bine. La urmă se adaugă și bananele tăiate rondele. Se tapetează o formă pentru cozonac cu hârtie de copt. Se introduce cozonacul în cuporul preîncălzit la 180 °C și se lasă timp de 45–50 de minute. Se scoate din formă, se punе pe un grătar de lemn sau de metal și se lasă să se răcească. Se tăie felii, se presară cu zahăr pudră sau se servește cu unt și miere.



1. Untul se amestecă spumă cu laptele, ouăle, zahărul vanilat, zeama de lămâie și zahărultos.



2. Se adaugă făină.



3. Se adaugă scorțisoara măcinată.



4. Aluatul se amestecă până ce devine omogen.



5. Se adaugă bananele tăiate rondele.



6. Se toarnă aluatul într-o formă pentru cozonac, tapetată cu hârtie de copt.



COZONAC CU FRUCTE USCATE

Ingrediente:

- 300 ml lapte
- 450 g făină
- 4 linguri de miere
- 1 vârf de cuțit de sare și coajă rasă de lămâie
- 250 g drojdie
- 50 g margarină
- 100 g fructe uscate asortate

Pentru uns aluatul:

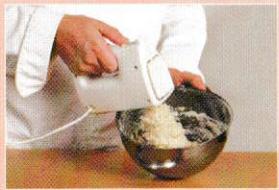
- 1 gălbenuș

Mod de preparare:

Fructele uscate se tăie bucățele și se pun în apă călduță. Celelalte ingrediente se frământă 15–20 de minute cu mașina de frământat aluat. Se adaugă fructele uscate stoarse. Aluatul se acoperă și se lasă la dospit până își dublează volumul. Aluatul dospit se împarte în trei bucăți. Din două bucăți se formează o minge. Se apasă cu degetele mijlocul mingii și se formează un inel. Din partea a treia se face tot o minge, care se aşază în mijlocul inelu-lui. Cozonacul se pune într-o tavă tapetată cu hârtie de copt și se unge cu gălbenuș diluat cu apă. Pe marginea aluatului se fac tăieturi cu un cuțit ascuțit și se lasă să se odihnească 10–15 minute. Se pune în cuptorul preîncălzit și se coace 35–40 de minute la 180 °C. Cozonacul fierbinte se scoate pe un grătar și se lasă să se răcească.



1. Fructele uscate se tăie bucățele cu un cuțit ascuțit și se pun în apă călduță.



2. Ingredientele pentru aluat se frământă cu mașina de frământat.



3. La aluatul frământat se adaugă fructele uscate stoarse. Se acoperă aluatul cu un șerbet și se lasă la dospit.



4. Aluatul dospit se tăie în trei părți.



5. Din două părți se formează o minge.



6. Minge formată din partea a treia se pune în mijlocul inelu-lui de aluat.



7. Cozonacul cu fructe uscate se pune într-o tavă tapetată cu hârtie de copt.



8. Cozonacul dospit se unge cu gălbenuș diluat cu apă.



9. Pe marginea cozonacului dospit se fac tăieturi cu un cuțit ascuțit.