PETITE GOURMETS

ROMANIAN

Geleneksel Kozanak

Geleneksel Romanian Kozanak (Paskalya ekmeği) yapmayı öğrenin - tatlı hamur, cevizli iç harç ve bayram lezzetleriyle. Tatiller ve kutlamalar için mükemmel.

1h 30min	45 min	2h 15min	8	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 ons maya
- 1 bardak şeker
- 1 bardak süt
- 4 bardak un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 bardak tuzsuz tereyağ
- 1 çay kaşığı vanilya özü
- 1 limon
- 1 portakal
- 1 çay kaşığı rom özü
- 3 yumurta
- 1 yumurta sarısı
- 1 bardak kakao
- 2 bardak ceviz
- 1 bardak kuru üzüm

Yapılışı

1. **Prepare the yeast**

   Combine 1 oz fresh yeast, 1 teaspoon salt, and 2 tablespoons warm milk from the 1 cup milk in a small bowl. Whisk together and let stand for 5-10 minutes until the mixture becomes foamy and doubles in size.

2. **Make the dough**

   Sift 4 cups all-purpose flour into a large mixing bowl. Create a well in the center and pour in the foamy yeast mixture, 1 cup melted butter, remaining milk, 1 cup sugar, and 1 teaspoon vanilla extract.

3. Add 3 egg yolks and 1 whole egg to the flour mixture. Mix with a wooden spoon until a shaggy dough forms, then turn onto a lightly floured surface.

4. Knead the dough for 8-10 minutes until smooth and elastic. The dough should be slightly sticky but not wet - add flour 1 tablespoon at a time if too sticky.

5. Place dough in an oiled bowl, cover with a damp kitchen towel, and let rise in a warm place for 60-90 minutes until doubled in size.

6 **Make the filling**

Beat 1 egg white in a clean bowl until stiff peaks form. Gently fold in 1 cup ground walnuts and 2 cups chocolate chips or cocoa powder until evenly combined.

7 **Shape the kozanak**

Punch down the risen dough and turn onto a lightly floured surface. Roll into a 12x18-inch rectangle, about ¼-inch thick.

8 Spread the walnut-chocolate filling evenly over the dough, leaving a 1-inch border on all sides. Sprinkle 1 cup raisins evenly over the filling.

9 Starting from the long side, roll the dough tightly into a log. Pinch the seam closed and tuck the ends under.

10 **Final rise and bake**

Place the shaped dough seam-side down in a greased 9x5-inch loaf pan. Cover and let rise for 45 minutes until puffy. Meanwhile, preheat oven to 350°F (175°C).

11 Beat the remaining egg and brush over the top of the loaf. Bake for 45-50 minutes until golden brown and a toothpick inserted in the center comes out with just a few moist crumbs.

12 Cool in the pan for 10 minutes, then turn out onto a wire rack to cool completely before slicing, about 2 hours.

Besin Değerleri

447	13g	52g	19g	3g	18g	107mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Maya'nızı una eklemeden önce daima ılık süt ve şekerle mayalayın - bu maya'nızın aktif olduğunu garantiler ve uygun kabarma sağlar.

Geleneksel Kozanak yumuşak bir dokuya sahip olması gerektiği için hamuru fazla yoğurmayın. Pürüzsüz ve hafif yapışkan olana kadar, elle yaklaşık 5-10 dakika yoğurun.

Hassas yapıyı korumak ve sertleşmeyi önlemek için hamuru oklava kullanmak yerine elle açın.

İçi yayarken pişirme sırasında sızmasını önlemek için 2-3 cm kenar bıraktığınızdan emin olun.

Hamur her iki mayalanma döneminde de iki katına çıkmalıdır - soğuk havalarda daha uzun sürebileceği için sabırlı olun.

Geleneksel Kozanak'ın karakteristik altın rengini elde etmek için pişirmeden hemen önce yumurta sarısı sürün.

Merkezine bir kürdan batırarak pişme durumunu test edin - temiz çıkmalı veya sadece birkaç nemli kırıntı olmalı.

Bu hassas, zenginleştirilmiş ekmeğin kırılmasını önlemek için tavadan almadan önce ekmeğin kalıpta tamamen soğumasını bekleyin.