Cozonac fara framantare

**Prima zi**

INGREDIENTE PENTRU ALUATUL DE COZONAC

1 kg faina

600 ml lapte cald

250 g zahar un pachet unt

2 pliculete drojdie uscata

6 galbenusuri 200 g stafide

1 lingurita esenta de vanilie

1 lingurita esenta de rom coaja unei portocale+coaja unei lamai

1/2 lingurita sare

INGREDIENTE PENTRU UMPLUTURA DE NUCA

600 g nuca macinata

4 linguri cacao

200 g zahar pudra

MOD DE PREPARARE:

Pregateste aluatul de cozonac:

1. Dizolva drojdia in laptele caldut, cu 2 linguri de zahar. Las-o sa se odihneasca pentru 15 de minute. Dupa ce drojdia se activeaza (se umfla la suprafata), adauga restul de zahar, aromele, untul topit, cele 6 galbenusuri si sarea.

2. Incorporeaza apoi treptat faina cernuta si framanta doar pana ce obtii un aluat omogen si elastic (cca 5 min). Pune aluatul intr-un recipient cat mai incapator si da-l la frigider peste noapte sau pentru maxim 12 de ore.

3. Scoate aluatul de la frigider cu 30-50 minute inainte de a lucra cu el.

**A doua zi**

Pregateste umplutura:

1. Se amesteca nuca macinata, cacaua si zaharul pudra.

2. Imparte aluatul in 4 parti egale. Pe blatul bine uns cu ulei, intinde 2 dintre bucati in dreptunghiuri si unge-le 1/2 din compozitie. Ruleaza fiecare bucata de aluat, apoi impleteste-le intre ele.

3. Uneste capetele cozonacului si muta-l intr-o tava speciala pentru cozonaci pe care o ungi cu ulei sau unt. Procedeaza exact la fel si cu celelalte 2 bucati de aluat ramas si cu cealalta jumatate de umplutura. Unge cozonacii cu un galbenus combinat cu 2 linguri de lapte.

4. Lasa cei doi cozonaci la crescut pana cand isi dubleaza volumul.

Atentie !!! Bucataria trebuie sa fie calda, adica ferestrele inchise, in care aerul trebuie sa fie constant, pentru ca aluatul sa nu "dea inapoi".

Odata ce au crescut, unge-i din nou cu amestecul de galbenus, presara-i cu zahar brun si da-i la cuptor pentru 40-45 de minute, la 170 de grade, sau pana cand cozonacul fara framantare trece testul scobitorii.

Dupa ce îi scoateti undeti-i cu miere si lasati-i la racit. Apoi se impacheteaza in hartie si bagati intr-o punga de plastic. Se mentin moi si pufosi.