

[illegible]

- Semnul ca aluatul de cozonac e suficient framantat este cand devine usor lipicios la pipait, dar nu se mai prinde de maini sau de vas, este elastic si are o consistenta asemanatoare cu... lobul urechii.

1 / 2

- Nu opari niciodata drojdia, deoarece efectul de crestere ii va fi diminuat. Nu folosi niciun ingredient lichid (lapte, apa, unt topit) prea fierbinte.
- Pentru a-i anihila gustul amarui, opareste nuca pentru umplutura cu lapte clocotit.
- Cozonacul va fi mult mai pufos daca acoperi forma in care se coace cu o hartie de pergament unsa cu unt, ulei sau untura.
- In primele 20 de minute de coacere, nu deschide usa cuptorului - cozonacii se pot lasa!
- Imediat ce scoti **cozonacul** din cuptor, unge-l cu ulei sau cu ou batut cu lapte. Se va pastra pufos mai multa vreme.
- Daca ti-au ramas cozonaci care s-au intarit, inveleste-i in folie de aluminiu si tine-i 20 de minute la cuptor, la foc mic. Vor deveni din nou pufosi.

*** sursa - ecuisine.ro