



ЗЕМЯТА НА  
ТРАКИТЕ



## КОЗУНАК С ШОКОЛАД БАДЕМИ, ПЕЧЕН В ГЛИНЕН СЪД

Вкусно изкушение не само за Великден! Хрупкава кора, среда „на конци“, страхотен вкус и перфектна текстура с тази лесна рецепта за козунак! Тайната съставка е специалният глинен съд!

### Необходими продукти за 1 козунак

- 150 мл прясно мляко (топло)
- 1 пакетче суха мая (7 г) или 0,5 кубче прясна мая (22 г)
- 1 яйце (на стайна температура)
- 140 г захар
- 400 г пресято бяло брашно
- 20 г разтопено масло
- 15 мл олио (топло)
- ванилия
- настъргана кора от 1 лимон
- есенция с аромат на ром
- 150 г шоколадови капки (или нарязан на малки кубчета готварски шоколад)
- 20 г филирани бадеми
- 1 жълтък и 1 ч.л. прясно мляко за намазване
- захар и бадеми за поръсване (намокрени с вода)



### Начин на приготвяне

Загрейте млякото до степен топло (не горещо) и го изсипете в стъклен съд с вместимост поне 500 мл. Добавете маята, 1 ч.л. захар и 1-2 с.л. от брашното. Разбъркайте добре, покрийте с кърпа или фолио и оставете да шупне на топло за около 10 минути.

Разбийте яйцето със захарта, ванилията, лимоновата кора и есенцията с помощта на кухненска бъркалка (или кухненски робот). Добавете шупналата мая и отново разбъркайте. Добавете разтопеното масло и разбъркайте. Постепенно добавяйте брашно и омесете меко тесто (може да използвате и кухненски робот с приставка за тесто). Отнема няколко минути.

Изсипете тестото върху кухненския плот, предварително намазан с олио. Месете на ръка, като вкарвате топлото олио на части. Едновременно с това издърпвайте и прегъвайте тестото. Отнема 3-4 минути.

Поставете тестото в голяма купа и го покрийте с фолио или кърпа. Оставете го на топло за около 2-3 часа, докато втаса и увеличи обема си 2-3 пъти.

Пригответе правоъгълния глинен съд за печене на „Земята на траките“, като покриете долната му част с хартия за печене, намазана с олио.

Добре втасалото тесто изсипете върху плота и разделете на 3 равни части, които да оформите на 3 топки.

Всяка топка разтеглете с ръце във формата на елипса (около 25-30 см). Поръсете с 1/3 от пълнката с шоколад и филирани бадеми и загънете всяка елипса внимателно с пръсти, за да се получи фитил. Всеки фитил усучете и разтеглете леко. Преплетете трите фитила на класическа плетка.

Пренесете оформения козунак в глинения съд. Намажете козунака с разбития жълтък и мляко. Поръсете със захар и бадеми, които предварително намокрете с вода, за да не прегорят. Покрийте съда с капаче и го поставете в студена фурна. Включете фурната на 200°C и печете козунака 55 минути от момента на включване.

След като козунакът е готов, го извадете и поставете върху метална решетка, за да изстине. Добър апетит!