

# Jouluresepti Romaniasta: Cozonac - makea saksanpähkinäleipä

Romanialaiseen jouluun kuuluu perinteinen cozonac-leipä, jossa makea pähkinätäyte.

2 kappaletta



Vaikeustaso 2

● ● ● up to 180 Min.



## Ainekset::

### Hiivataikina:

- 1,5 kg vehnä jauhoja
- 2,5 dl maitoa
- 1 dl kivennäisvettä
- 4 rkl ruokaöljyä
- 8 kpl kananmunaa (huoneenlämpöistä)
- 2 rkl pehmeää voita
- 5 rkl kermaviiliä
- 1 tl suolaa
- 21 g kuivahiivaa
- 5 dl sokeria
- 1 tl Dr. Oetker Vanilja-aromia tai sitruuna-aromia

### Täyte:

- 3 dl sokeria
- 2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 3 - 4 rkl kaakaojauhetta
- 0,5 - 1 tl Dr. Oetker Vanilja-aromia (sitruuna tai vanilja)
- 500 g saksanpähkinöitä rouhittuna

## 1 Taikina:

Lisää vehnä jauhot suureen kulhoon ja tee jauhojen keskelle kuoppa. Mittaa pienempään kulhoon kuivahiiva, 2-3 ruokalusikallista lämmintä maitoa, 1 ruokalusikallinen sokeria, 2 ruokalusikallista jauhoja ja sekoita. Kaada hiivaseos isompaan kulhoon jauhojen keskellä olevaan kuoppaan (Kuoppa estää hiivaseosta sekoittumasta jauhoihin). Jätä hiivaseos n. 20min ja lisää sen jälkeen kananmunat, voi, kermaviili, sokeri ja aromit. Vaivaa taikinaa ja lisää välillä lämmin maito ja kivennäisvesi.

- 2 Lopuksi lisää ruokaöljy. Vaivaa taikinaa niin pitkään, että se ei enää tartu käsiin ja on tasaista. Peitä taikinakulho puhtaalla keittiöliinalla ja siirrä lämpimään. Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi.

**3 Täyte:**

Valmista pähkinäinen täyte sekoittamalla kaikki ainekset kulhossa. Jaa taikina neljään yhtä suureen palaseen. Kauli kaksi palasta ja täytä molemmat puolikkaalla määrällä pähkinätäytettä. Rullaa molemmat palaset ja purista molempien rullien päät yhteen. Kierrä rullat keskenään. Aseta valmis Cozonac voideltuun ja jauhotettuun leipävuokaan. Anna nousta vielä 20-30 minuuttia lämpimässä. Valmista jäljelle jääneistä taikinapalasista ja pähkinätäytteestä toinen Cozonac.

- 4** Esilämmitä uuni leipien kohotessa 180 asteeseen. Voitele leivät kananmunalla ennen uuniin laittamista. Paista n. 45-60 minuuttia tai kunnes leipä on vaalean ruskea. Poista vuoasta ja anna jäähtyä kunnolla ennen tarjoilua.