



bernardi

# EAS TER

**BAKER**

*I Love*

**MISS  
BAKER®**



# COZONAC

## BREVE STORIA

È il tipico dolce delle feste in Romania e nelle aree balcaniche, fortemente legato alla tradizione Pasquale ma anche ai festeggiamenti per il risveglio della natura e il rinnovamento dello spirito; per gli ortodossi una festa da trascorrere in famiglia, con gli amici e gli affetti più cari. Esistono oggi numerosissime varianti del cozonac, questo è dovuto alla sua radice popolare: si era soliti tramandare la ricetta di famiglia in famiglia, di generazione in generazione, ogni volta aggiungendo una miglioria. La preparazione rimane però legata a quella del pane, della quale conserva il simbolismo eucaristico e della vittoria della vita sulla morte. La tradizione vuole che sia il Giovedì Santo il giorno in cui si prepara il Cozonac, la Pasca e altre cotture tipiche.

## INGREDIENTI

### PER L'IMPASTO

**500 g** Farina forte  
**20 g** Lievito di birra fresco  
**N°5** Tuorli  
**N°1** Scorza di limone e arancia  
**150 g** Zucchero  
**200 g** Latte tiepido  
**150 g** Burro morbido  
**q.b.** Estratto di vaniglia  
**q.b.** Sale

### PER IL RIPIENO

**200 g** Noci sgusciate  
**75 g** Zucchero  
**N°5** Albumi  
**40 g** Cacao amaro  
**20 ml** Rum



STAMPO  
30cm



COTTO



6 H



MEDIA  
DIFFICOLTÀ

## IMPORTANTE

È molto importante porre attenzione alla fase di inserimento del burro: quando viene aggiunto all'impasto deve essere molto morbido in modo da favorire il suo assorbimento.

## PROCEDIMENTO

### STEP 1

Inserire la farina nell'impastatrice insieme al lievito sbriciolato, i tuorli, lo zucchero e tre quarti del latte. Impastare fino a quando l'impasto è quasi incordato. Aggiungere poco alla volta il latte restante. Esaurito il latte, aggiungere il sale, la vaniglia e la scorza di limone e arancia. Impastare brevemente fino ad assorbire gli ingredienti. Inserire il burro in tre volte, avendo cura di farlo incorporare bene prima di procedere. Alla fine, l'impasto sarà omogeneo e non appiccicoso.

### STEP 2

Dare qualche giro di pieghe e mettere in una ciotola coperta con pellicola. Dopo mezz'ora dare qualche altra piega. Ripetere ancora una volta, poi mettere l'impasto a raddoppiare.

### STEP 4

Dividere l'impasto in due parti uguali. Stenderlo creando un rettangolo. Spalmate la crema di noci, e lasciate solo su uno dei due lati lunghi una striscia di circa 4 cm di impasto non condito. Arrotolate partendo dal lato opposto a quello non condito. Ripetete anche per il secondo pezzo di impasto. Intrecciate i due rotoli e chiudete bene le estremità. Trasferite nello stampo imburrito e lasciate lievitare per circa 30 minuti. Spennellate con tuorlo d'uovo e latte e infornate in forno statico preriscaldato a 165/170°C per circa 50/60 minuti. Prima di sfornarlo, fate la prova dello stecchetto.

Lasciatelo raffreddare per almeno 30 minuti prima di assaggiarlo. Se ci riuscite.

---

# FROLLEMENTE

---

## A PROPOSITO DI LUCIA E CLAUDIU

FROLLEMENTE è nato tre anni fa dall'amore per la fotografia e la cucina, di Lucia, e la creatività e passione per la tecnologia di Claudiu, il suo compagno. Tra una torta e uno scatto rubato hanno deciso di dedicarsi all'unanimità a questo progetto.

Tramite questo sito Lucia e Claudiu vogliono condividere con voi non solo ricette e fotografie ma una reale filosofia dell'attuabile e del possibile.

FROLLEMENTE è il loro angolo di casa, un luogo dove poter raccontare le loro passioni e la loro idea di fotografia, in primis , ma anche il loro amore per il mondo del food e la loro passione per tutto ciò che passa attraverso l'amore per la cura della terra , delle materie prime e il forte sentimento del " ricordo".

Il blog è l'insieme di ricette che raccontano, attraverso le immagini uno stile di vita possibile ed armonico.

FROLLEMENTE è uno spazio dedicato al ritorno all'essenziale :una sorta di diario della "memoria culinaria", a disposizione di chiunque voglia mettersi alla prova , con una macchina fotografica, in cucina o nella vita in generale.





FROLLEMENTE  
FOOD & PHOTOGRAPHY

## RIFERIMENTI

INSTAGRAM



@frollemente

FACEBOOK



frollemente

BLOG



[www.frollemente.it](http://www.frollemente.it)



# COZONAC

## SHORT STORY

It is a typical holiday dessert widespread in Romania and in the Balkan countries, strongly linked to the Easter tradition but also to the celebrations devoted to the awakening of nature and the renewal of the spirit. In short, it is the most common dessert of the main Orthodox holidays, shared between family, friends and loved ones. Today there are many variations of cozonac, due to its popular root: the recipe was generally handed down from family to family, from generation to generation, each time adding an improvement. However, the preparation remains linked to that of bread, of which it retains the Eucharistic symbolism and the victory of life over death. Tradition has it that Holy Thursday is the day in which Cozonac, Pasca and other typical dishes are prepared.

## INGREDIENTS

### FOR THE DOUGH

**500 g** Strong flour  
**20 g** Fresh brewer's yeast  
**N°5** Yolks  
**N°1** Lemon and orange zest  
**150 g** Sugar  
**200 g** Warm milk  
**150 g** Soft butter  
**q.b.** Vanilla extract  
**q.b.** Salt

### FOR THE FILLING

**200 g** Shelled walnuts  
**75 g** Sugar  
**N°5** Whites  
**40 g** Bitter cocoa  
**20 ml** Rum



MOLD  
30cm



BAKED



6 H



MEDIUM  
DIFFICULTY

## IMPORTANT

Pay attention to the insertion phase of the butter: when it is added to the dough it must be very soft in order to facilitate its absorption.

## DIRECTIONS

### STEP 1

Put the flour in the mixer together with the crumbled yeast, the egg yolks, the sugar and three quarters of the milk. Knead until all the elements are quite amalgamated. Then gradually add the remaining milk. When the milk is finished, add the salt, the vanilla extract and the lemon and orange zest. Knead briefly until these ingredients are absorbed. At this point, insert the butter in three different stages, taking care to incorporate it well before proceeding. In the end, you will obtain a homogeneous and not sticky dough.

### STEP 2

Give a few folds to the dough and place in a bowl covered with cling film. After half an hour, give it a few more folds. Repeat once more, then put the dough to double in volume.

### STEP 3

In the meanwhile, mix together the chopped walnuts with the sugar, egg whites, cocoa and rum. The consistency should be soft and spreadable, but not too liquid.

### STEP 4

Once ready, divide the dough into two equal parts and roll one portion out creating a rectangle. Spread the walnut cream all over the rectangle, being careful to leave a strip of about 4 cm of dough without the cream on one of the two long sides. Roll up the rectangle starting from the opposite side to the one without cream to form a log. Repeat the same procedure also for the second portion of dough.

Twist together the two logs and close the ends well. Transfer the braided dough to the greased mold and let rise for about 30 minutes. Brush it with egg yolk and milk and bake in a preheated static oven at 165/170 ° C for about 50/60 minutes. Before taking it out of the oven, test it with a toothpick.

Let it cool for at least 30 minutes before tasting it. If you can resist!

---

# FROLLEMENTE

---

## ABOUT LUCIA E CLAUDIU

FROLLEMENTE was born three years ago from Lucia's love for photography and cooking, and the creativity and passion for technology of Claudiu, her partner. Between a cake and a stolen shot, they decided to unanimously dedicate themselves to this project.

Through this website Lucia and Claudiu want to share not only recipes and photographs, but a real philosophy of what is feasible and possible.

FROLLEMENTE is their personal corner, a place where they can first of all tell their passions and their idea of photography, but also where they can share their love for the world of food and their attraction for everything that implies the care of the land, the use of raw materials and the strong feeling of "memory".

The blog is the set of recipes that tell, through images, a possible and harmonious lifestyle.

FROLLEMENTE is a space focused on the returning to the essential: a sort of diary of "culinary memory", available to anyone who wants to test themselves, with a camera, in the kitchen or in life in general.







FROLLEMENTE  
FOOD & PHOTOGRAPHY

REFERENCES

INSTAGRAM



@frollemente

FACEBOOK



frollemente

BLOG



www.frollemente.it