



## Kozunak - sladký bulharský chlieb

Na kozunak budete potrebovať (forma 25 x 11 cm):

500 g hladkej múky  
 7 g sušeného droždia  
 1/2 čajovej lyžičky soli  
 50 g kryštálového cukru  
 250 ml plnotučného mlieka  
 100 ml rastlinného oleja  
 1 celé vajce  
 1 žltok  
 citrónovú kôru z 1 citróna  
 1 čajovú lyžičku vanilkového extraktu  
 80 g hrozienok  
 60 ml rumu

bielko, hnedý cukor a mandľové lupienky na posypanie

### A TAKTO NA TO:

V malej miske namočte hrozienka do rumu a nechajte 30 minút postáť. Do čistej misy nasypete hladkú múku, sušené droždie, na opačnú stranu soľ, ďalej kryštálový cukor, prilejte mlieko izbovej teploty, rastlinný olej, pridajte ešte vajce, žltok, citrónovú kôru, vanilkový extrakt a začnite miesiť.

Miesiť môžete ručne alebo pomocou kuchynského robota. Pred domieseníím pridajte odkvapkané hrozienka a poriadne ich vmiešate do mierne lepkavého cesta. Múku pridávajte len v nutnom prípade. Z cesta vypracujte guľu, vložte ju do olejom vytretej misy, prikryte a nechajte kysnúť na teplom mieste 1 a pol hodiny.

Po nakysnutí cesto zrazte, preložte na pracovnú dosku a rozdeľte ho na tri rovnaké časti. Z každej časti vytvarujte valček dlhý cca 35 cm. Ak je to potrebné, pracovnú plochu trochu pomúčte. Z valčekov zapletajte vianočku, vložte ju do olejom vytretej formy a prikryte. Nechajte kysnúť na teplom mieste 30 až 45 minút. Kozunak by mal zdvojnásobiť svoj objem.

Povrch potrite zvyšným bielkom, výdatne posypte hnedým cukrom a mandľovými lupienkami. Pečte pri teplote 180 stupňov 45 minút. Ak povrch sladkého chleba počas pečenia veľmi zhnedne, prikryte ho alobalom a pokračujte v pečení. Kozunak po vytiahnutí z rúry nechajte 5 minút vo forme, následne ho vytiahnite a položte na mriežku, aby úplne vychladol.