

Mucenici (Sfintisori)



In cinstea Sfintilor 40 de Mucenici, praznuiti in fiecare 9 martie de catre toti crestinii ortodocsi, am preparat si eu cativa Mucenici (Sfintisori), frumos rumeniti si aromati...si foarte apreciati de Bogdi ☐

Anul acesta insa i-am facut din aluat de cozonac, dat fiind faptul ca suntem inca in saptamana alba, cand avem dezlegare la oua, unt si lapte, si i-am facut nu numai sub forma de sfintisori, „impletiti” in 8, ci si sub forma de cozonac floare, umplut cu ciocolata (poze mai jos).

Mucenicii nu se umplu niciodata, ci doar se insiropeaza (desi, culmea, lui Bogdi i-au placut mai mult neinsiropati), se ung cu miere si se presara cu nuca macinata, dar eu am avut un avant extrem de creativ zilele astea :))

Reteta de post o gasiti aici: **Mucenici moldovenesti**.

Sper sa incercati ambele retete!!!! ☐

Ingrediente pentru 12 mucenici:

Aluat de mucenici:

- 500 g faina de grau pentru cozonac
- 220 ml lapte
- 120 g zahar
- o lingurita rasa sare
- 3 galbenusuri
- 50 g unt
- 20 ml ulei

Pentru maia sau plamadeala :

- 35 g drojdie proaspata sau 10 g drojdie uscata
- o lingurita zahar
- 20 ml lapte
- un pumn de faina

Pentru uns:

- 2 galbenusuri
- 20 ml lapte (2 linguri pline)

Sirop:

- 300 ml apa
- 120 g zahar
- un baton de scortisoara

In plus:

- 150 g nuca macinata
- 100 g miere

Mod de preparare:

Preparare plamadeala (maia) si aluat:

Maiua se face doar in cazul in care se foloseste drojdie proaspata: puneti drojdia intr-un bol mic impreuna cu zaharul si amestecati bine; adaugati laptele cald (nu fierbinte!) si presarati faina deasupra. Lasati sa creasca, la caldura, ferita de curenti de aer, cca. 10 minute.

In continuare, pentru aluat, cerneti faina de doua ori (faina sa fie tinuta la cald cu o zi inainte) intr-un castron incapator. Faceti apoi o adancitura in mijloc si turnati maiua dospita. Daca folositi drojdie uscata, ea se amesteca de la inceput cu faina.

Inglobati, asadar, drojdia si adaugati laptele cald, in care ati pus zaharul. Daca puteti tine degetul in el, e perfect! Nici mai cald, nici mai rece! Framantati putin si adaugati galbenusurile amestecate cu sare. La sfarsit, adaugati untul topit (la fel, sa nu fie fierbinte) dar nu deodata ci in doua transe, framantand bine aluatul.

Acum, daca va plac aluaturile cu drojdie care implica framantat din greu (si mie-mi plac...doar partea cu framantatul nu o prea agreez ☐), puneti uleiul caldut si framantati aluatul pentru cca. 10 minute. Eu am fost foarte incantata de cum mi-au iesit, pentru ca nu am framantat aluatul mai mult de 5 minute :) Aluatul se acopera cu un prosop de bucatarie si se lasa la dospit pana cand isi dubleaza volumul, cca. 45 de minute.

Pregatire cuptor si tavi:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si se tapeteaza cu hartie de copt doua forme mari (tavile de la aragaz). Eu asa fac mereu, coc deodata cele doua portii de mucenici, folosind functia de ventilare a cuptorului. Dar, desigur, se pot coace si pe rand, cate o tava...

In timpul acesta, se prepara siropul, pentru ca avem nevoie de el rece: se fierbe din apa, zahar si scortisoara un sirop, nu foarte gros (in cca. 8 minute e gata); se lasa la racit.

Impletire mucenici:

Pentru mucenici, se imparte aluatul in 12 bucati egale (formati bile din aluat) care se lasa sa mai creasca pe masa infainata, acoperite cu un prosop de bucatarie, cca. 10 minute. Etapa asta e foarte importanta in reusita retetei, pentru ca lasand aluatul sa mai creasca putin inainte de a forma muceniciei, se va intinde mai bine iar muceniciei vor iesi mai buni!

Se ruleaza apoi in suluri lungi din care se formeaza muceniciei (rasuciti aluatul in forma de 8). Se aseaza cate 6 bucati in fiecare tava si se mai lasa la crescut inca aproximativ 10-15 minute. Inainte de a fi dati la cuptor, muceniciei se ung cu galbenus amestecat cu lapte (cald). Se coc cca. 20 de minute sau pana cand se rumenesc frumos.

Aici e portia lui Bogdi ☐ ...muceniciei neinsiropati:



Laura
Sava



Sunt **retete romanesti**, traditionale, ce nu ar trebui sa lipseasca de pe mesele noastre!



Laura Sava

Iar aici e portia cu sirop. Poze pas cu pas...aproape ☐



Siropul se pune intr-un castron larg iar nuca macinata pe o farfurie, langa. Mucenicii, fierbinti, se inmoaie in sirop, pe ambele parti, se scot pe un platou si se insiropeaza din nou: se toarna peste ei siropul (puteti sa amestecati si mierea in sirop, daca vreti) si se presara cu nuca macinata.



Laura Sava

Eu, dupa ce i-am insiropat, i-am uns cu miere si i-am presarat cu nuca:



Cei de aici sunt pentru voi, dragilor!!!!



Detaliu:



Sub forma de cozonac floare, umplut cu ciocolata:



Laura
Sava



Laura Sava



Deliciosi, in orice forma!!!!