

Guguluf



Prieteni dragi, stiu ca a inceput postul Craciunului si ar fi fost frumos sa va aduc o reteta de post, dulce sau sarata, dar momentan nu pot sa va arat decat acest guguluf aromat si delicios. E ceva si asta, nu?! ☐

E un guguluf de iarna, cu aluat dospit si nuci, stafide, portocala. A iesit atat de bun, ca n-am mai apucat nici sa il pudrez!!!!

...iar in caz ca va intereseaza unul sarat, aveti aici o idee: **Guguluf cu jumari**. Extraordinar de bun!!!

Va pup si va promit sa revin cat de curand cu o reteta gustoasa de post. Pana atunci insa, va invit sa rasfoiti categoriile cu retete de post, de la antet.

Ingrediente:

Maia:

- 25 g drojdie proaspata sau 7 g drojdie uscata
- 1 lingurita zahar
- 2 lingurite lapte caldut

Aluat:

- 500 g faina
- un praf de sare
- 4 galbenusuri
- 120 g zahar
- 250 ml lapte caldut
- 150 g unt
- coaja rasa de la o lamaie
- 100 g stafide
- 50 g coaja de portocala confiata
- 50 g migdale sau nuci
- zahar pudra

In plus:

- 50 ml rom sau cateva picaturi de esenta de rom

Mod de preparare:

Toate ingredientele trebuie sa fie tinute la temperatura camerei, 1-2 ore. Stafidele se stropesc cu rom sau se amesteca cu 3-4 linguri apa, in care s-a picurat esenta de rom.

Pentru maia: amestecati drojdia de bere cu lingurita de zahar si laptele caldut. Presarati putina faina si lasati la dospit 10-15 minute intr-un loc cald, ferit de curenti.

Topiti untul si lasati-l sa se raceasca.

Cerneti faina intr-un vas mai mare si faceti o gropita la mijloc. Adaugati sarea, coaja de lamaie si maiaua, apoi adaugati galbenusurile batute cu zaharul si untul topit. Framantati usor,

adaugand putin cate putin, laptele caldut.

Aluatul se framanta energic cateva minute, dupa care se lasa la dospit (acoperit cu un prosop de bucatarie) timp de 30-40 de minute sau pana devine de doua ori mai mare.

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti forma de kuglof cu unt. Puteti aseza pe fundul ei, in fiecare santulet, cate o migdala sau stafida, daca vreti. Eu n-am mai pus ☐

Aluatul umed se mai framanta 5 minute pe planseta, pana devine destul de elastic si aerat. Se incorporeaza apoi stafidele, coaja de portocala taiata in bucatele si migdalele sau nucile tocate cu cutitul.

Aluatul se face apoi sul si se aseaza in tava sub forma de inel, unind bine capetele. Se mai lasa acoperit cca. 15 minute la dospit, apoi se coace cca. 35 de minute, sau pana cand o scobitoare infipta in aluat iese curata.

Cand e gata, se lasa sa se raceasca bine in forma, apoi se rastoarna pe un platou. **Guguluful** se pudreaza cu zahar si se feliaza.



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava

Foarte aromat si bun!!!!