

Saviecuta cu mac si nuca (Baigli)



Laura Sava

Saviecuta cu mac si nuca (Baigli): desertul copilăriei mele!!!
Dupa o lipsa indelungata din bucatarie revin, iata, cu forte noi,
cu o saveaca ca-n Banat, o saviecuta cu mac si nuca, cunoscuta si
sub numele de sucitura sau Baigli (desi nu este ca un Baigli
original), incredibil de gustoasa!!!!!!

A fost o surpriza nemaipomenita, chiar si pentru mine ☺ , sa o
conving pe mami a mea draga sa ma lase sa o fotografiez in timp ce
ne pregateste „dulcele” nostru preferat de Craciun, acesti
cozonaci traditionali, din Banat, plini cu umplutura, pe care ii
facea si buna mea draga.

Va prezint deci, in premiera absoluta: prima reteta in imagini a
mamei mele dragi!!!

Ingrediente pentru 4 saviecute:

Aluat:

- 500 g faina
- 250 g margarina (Unirea)
- 2, 3 linguri mari de smantana (acra, fermentata)
- 3 galbenusuri (albusurile se folosesc la umplutura)
- un varf de cutit sare
- 2 linguri zahar
- 50 ml lapte caldut
- o lingura untura de porc (optional)

Maia:

- 35 g drojdie proaspata sau 10 g drojdie uscata
- 2 lingurite zahar
- putin lapte caldut (nu fierbinte!)

Umplutura de mac (pentru 2 saviecute):

- 200-250 g mac macinat
- 120 g zahar
- 150 ml lapte

Umplutura de nuca (pentru 2 saviecute):

- 200-250 g nuca macinata
- 120 g zahar
- 100 ml lapte

Pentru uns foile:

- 3 galbenusuri
- 2 lingurite lapte caldut

Sfat: cine nu vrea sa foloseasca margarina la aluat, poate folosi unt, dar doar 200 g (multumiri celor care au incercat varianta cu unt) iar la umpluturile de mac si nuca reteta originala „cerea”

cca. 250 de grame pentru 4 saviecute, insa noua ne plac cu muuulta umplutura, asa ca am folosit 250 g la doar 2 saviecute!!! ☐

Iar daca vreti sa obtineti un aluat mai pufos, puneti 50 g drojdie proaspata la aluat (sau 14 g drojdie uscata). Dar adaugati in plus cca. 50-80 g faina.

Mod de preparare:

Preparare aluat:

Prima data trebuie sa pregatiti maiaua: puneti drojdia intr-un bol, presarati zahar deasupra si amestecati bine. Adaugati apoi laptele cald si presarati putina faina peste intreaga compozitie.

In 5-10 minute, daca drojdia e proaspata, „plamadeala” trebuie sa creasca.



Laura Sara



Puneti toata faina intr-un bol incapator si adaugati maiaua (noi, dupa cum vedeti in poze, am facut portie dubla):



Laura Sava



Adaugati acum smantana, un praf de sare si zaharul, laptele si galbenusurile (albusurile se vor folosi ulterior la compozitia de nuca si mac, pentru a le subtia).



Puneti si untul sau margarina, incalzita putin la microunde. Si untura, daca aveti, ea avand rolul de a fragezi aluatul. Daca nu aveti, nu e nicio problema, aluatul va iesi minunat si fara!

Mama ne sugereaza ca aceasta operatiune sa se faca cu ajutorul mainilor (ea doar asa stie! ☐) ...eu insa sunt convinsa ca merge „invartit” si la robotul de bucatarie :))



Laura Sava



Laura Sava



Framantati totul bine, bine. Daca aluatul nu e destul de maleabil la framantat, mai adaugati smantana sau lapte (o lingura, doua, cat e nevoie) pana cand aluatul incepe sa se desprinda de pe maini.

Se acopera apoi si se lasa la dospit langa o sursa de caldura. Eu l-am pus in OZN-ul meu de la Tupperware ☐



Laura Sava



Laura Sava



In acest timp, pregatim cuptorul, il incingem la 180 grade C (foc potrivit) si pregatim umpluturile. La plural, fiindca la noi „saviecuta” inseamna: si cu mac si cu nuca!!! □ La o portie se obtin 2 cozonacei cu mac si 2 cozonacei cu nuca!

Umplutura:

Fierbeti, in doua craticioare separate, laptele impreuna cu zaharul (compozitia de mac are nevoie de un pic mai mult lapte). Cand zaharul se topeste, se adauga macul, respectiv -nuca, gata macinate.

Cele doua compozitii se mai lasa la fiert cca. 2 minute, amestecand intruna (le faceti pe rand), dupa care se lasa la racit.

Bateti apoi albusurile spuma+putin zahar (50 g) si impartiti spuma in doua: o parte se amesteca cu nuca si o parte cu macul. Rezulta

doua compositii super gustoase si dulci, exact pe gustul nostru (ce surpriza, asa-i?! ☺)

Aici e portia cu mac:





Si portia cu nuca:



Daca macul e prea uscat, se poate fierbe putin gris cu lapte si se adauga compozitiei, facand-o astfel mai „pufoasa”.

Asamblare „sucituri”:

Aluatul dospit se portioneaza cu cutitul si se imparte in 4 (la portie dubla se imparte in 8 parti egale), fiecare „segment” reprezentand o foaie de umplut (un cozonacel). Se intinde cu sucitorul fiecare foaie in parte:



Sa nu va deruteze faptul ca aluatul „cade” in momentul in care il taiati cu cutitul, nu ii afecteaza fragezimea.

Masa se pudreaza cu putina faina si se intinde foaia de aluat cat mai subtire posibil...dar nici sa fie transparenta □

Aici cu umplutura de mac, preferata mea!!!



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava

Iar aici cu umplutura de nuca:



Laura Sava



Rulourile de aluat se aseaza in tava tapetata cu hartie de copt si se ung cu galbenus de ou:



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava

Coacere:

Se baga in cuptorul deja incins, pentru cca. jumatate de ora, la 180 grade C (foc potrivit).

Faceti testul cu scobitoarea neaparat!!!

„Saviecutele” gata coapte!!!



Pe masa, la racit: si cu nuca si cu mac!



Laura Sava



Prim-planuri apetisante! (Sper :P)



Laura Sara



Pe masa, servite alaturi de saratelele familiei, care si-au castigat acest statut datorita gustului desavarsit pe care il au! Reteta o gasiti aici: **Saratele cu cascaval**

...si alaturi de faimoasa **Greta Garbo** (dati click pe titlu ca sa vedeti reteta) pe care mami a realizat-o rapid din acelasi aluat pe care l-a folosit si la prepararea „saviecutelor” □



Laura Sava