Cum se fac mucenicii moldovenesti – 2 (reteta video)

Pentru ca se apropie Sfintii 40 de Mucenici si pentru ca mie imi plac foarte mult am tinut neaparat sa va arat si voua reteta mea de mucenici moldovenesti. Am facut de multe ori aceasta reteta si de fiecare data mi-a iesit perfecta. Ador mirosul din bucatarie cand se coc mucenicii si mirosul siropului cu aroma de portocala care iti ajunge pana in suflet si pe mine ma face sa zambesc, sper ca si pe voi. De fiecare data cand coc ceva in cuptor parca toata casa se umple de caldura si ai sentimentul ca tu, ai facut din casa ta, un camin. Si sa nu mai vorbim de zambetul celor dragi si de pofta cu care de bucura de preparatele tale. Asa ca va invit si pe voi sa faceti ceva pentru cei dragi, o reteta oricat de simpla sau oricat de mica dar care va fi mai pretioasa decat aurul.

INGREDIENTE

- 1 kg de faina
- 3 oua
- 125 gr zahar
- 450 ml lapte
- 2 pliculete drojdie uscata (Pakmaya este excelenta)/50 gr drojdie proaspata
- 50 ml ulei
- coaja de la o lamaie
- 1 esenta de vanilie

Pentru sirop:

- 300 ml apa
- 150 zahar

- o esenta de lamiae
- coaja de la o portocala

Pentru decor:

- 200 gr de miere
- 200 gr de nuca macinata

MOD DE PREPARARE RETETA Mucenici moldovenesti (reteta video): Prima data ne ocupam de maia. Inmuiem drojdia cu putin lapte, adaugam o lingurita zahar si 1-2 linguri de faina si amestecam bine pana abtinem un amestec omogen. Lasam maiaua sa sa creasca 10-15 minute. Intr-un castron sau in bolul mixerului in cazul meu punem faina, ouale,zaharul, maiaua crescuta. Incepem sa framantam adaugand laptele putin cate putin pana obtinem un aluat omogen. Adaugam apoi si uleiul si framantam bine 10 minute cu mixerul (eu am KitchenAid caruia I-am atasat carligul de aluat.) sau 20 de minute cu mana. Lasam aluatul sa creasca intr-o incapere calda, cel putin 1 ora sau pana isi dubleaza volumul. Intre timp ne ocupam de sirop. Punem la fiert apa cu zaharul si lasam sa fiarba 2-3 minute din momentul in care a inceput sa clocoteasca. Oprim focul, adaugam esenta de vanilie si coaja de portocala pe care am decojit-o cu ajutorul ustensilei pentru curatat cartofi (va fi mai usor de scos din sirop).

Cand aluatul a crescut, il scoatem din bol si framantam putin cat sa scoatem aerul format inauntru. Luam apoi bile de marimea unui mar mic si le intindem intr-un snur de aprox 70 de cm pe care in impletim in 2 si formam o bratara lipind capetele. Incrucusam apoi aluatul pentru a forma un 8 (vezi video). O alta varianta mai usoara de a forma mucenicii este sa facem un snur din aluat cam de 40-50 de cm si formam un melc rasucind unul din capete pana la mijloc. Rasucim si celalalt capat al snurului dar rotind melcul in sens invers pana ajungem langa celalat melc foarmat pentru a obtine un 8. Se pun mucenicii formati in tava in care am pus hartie de copt si sa lasa la crescut cam 15- 20 de munte. Se ung apoi cu ou

si se dau la cuptor, la foc mediu pentru 20 de minute sau pana sunt aurii deasupra. Se lasa apoi sa se raceasca si se toarna peste ei siropul caldut. Se lasa 15 minute sa se insiropeze bine apoi se ung cu miere si se presara cu nuca macinata. Se manaca cu multa poffta.

Sursa: www.bucataras.ro

Sursa video: www.YouTube.com