



Covrigi polonezi

Inca de cand eram copil mi-au placut foarte mult covrigii polonezi. Imi amintesc ca abia asteptam sa sune clopotelul sa fug la chioscul din curtea scolii sa cumpar un covrig polonez! Erau atat de buni, insiropati si miroseau a vanilie...mmm ! Sunt sigura ca si voi va amintiti cu nostalgie acei ani. Am folosit reteta de la cornurile super pufoase cu mici modificari, iar reteta siropului am preluat-o din cartea Sandei Marin.

Aluat

Ingrediente

- 550 grame faina
- 25 grame drojdie proaspata (eu prefer [aceasta Budafok](#))
- 2 galbenusuri + 1 ou intreg
- 125 grame zahar
- 250 ml lapte
- 50 grame unt topit caldut
- 50 g ulei
- $\frac{1}{2}$ lingurita de sare
- coaja rasa de la o lamaie
- vanilie, rom

Pentru uns aluatul

- 125 grame unt 80-82% grasime

Preparare

Intr-un vas incapator cernem faina. Incalzim laptele si



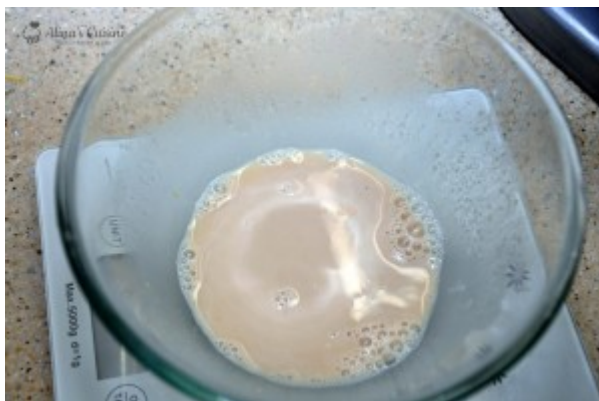
dizolvam in el zaharul si vanilia.

Intr-o cana amestecam drojdia maruntita cu 3-4 linguri din



laptele caldut amestecat cu zahar.

In vasul cu faina, facem o adancitura si turnam drojdia



dizolvata.



Presaram deasupra ei faina de pe margini si lasam sa se activeze drojdia,aproximativ 10-15 minute. Cand acesta este gata, vor aparea crapaturi la suprafata.



Batem putin ouale cu sare si adaugam coaja de lamaie si aromele.





Cand maioua s-a activat, adaugam ouale, laptele caldut si



incepem sa framantam.

Daca aveti un robot de bucatarie, veti scapa de munca.



Cand s-a incorporat toata faina, incepem sa adaugam cate putin din untul topit si uleiul (le amestecam intr-un pahar). Framantam pana cand am terminat de



adaugat toata grasimea.

Transferam aluatul intr-un vas curat, pe fundul caruia presaram faina.



Acoperim cu folie alimentara si-l punem la frigider 30 de minute. Scoatem aluatul din frigider, presaram faina pe masa si intindem aluatul intr-o foaie patrata de grosimea unui deget, apoi intindem untul la



temperatura camerei.



Distribuim uniform pe toata foaia,
apoi o impaturim, astfel :



-partea stanga o aducem spre centru

-Partea dreapta o aducem tot spre centru



Obtinem un dreptunghi mai lung. Partea de sus o aducem spre centru, apoi o acoperim cu partea inferioara.



Punem aluatul (acoperit cu folie) la frigider pentru 15 minute.

Repetam aceasta impachetare de inca 2 ori, cu pauzele de stat la frigider.





Preincalzim cuptorul la 180 de grade si tapetam tava de cuptor cu hartie de copt.

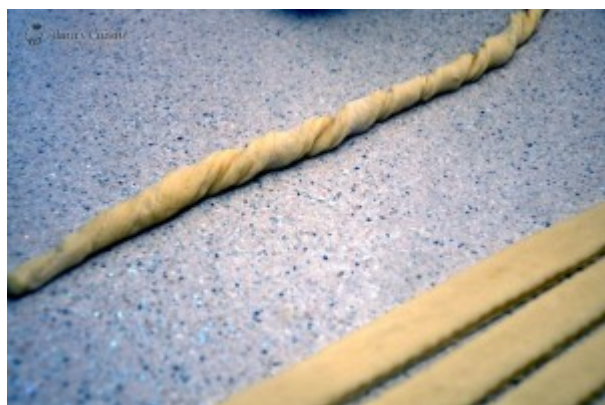
Scoateam aluatul de la figider, presaram faina pe masa de lucru si intindem aluatul cu grosimea de aproximativ 0,5 cm si inaltime de 30 cm.



Taiem fasii cu latimea de aproximativ 1,5 cm.



Luam fiecare fasie in parte si o



rasucim. Unim capetele, le rasucim si pe ele de cateva ori, apoi le fixam perpendicular pe bucla covrigului.



Pozele cred ca va vor ajuta mai mult la acest pas.

Ungem covrigii cu ou batut si-i coacem aproximativ 20-25

minute.





Siropul

In timp ce se coace prima tava, pregatim siropul astfel :

Ingrediente sirop

- 500 ml apa
- 250 grame zahar
- 2 plicuri zahar vanilat bourbon
- putina esenta de rom (optional)

Preparare sirop

Punem apa cu zaharul la fiert. Dupa ce a dat in clocot, oprim focul si adaugam zaharul vanilat.

Dupa ce se coc, covrigii se mai lasa in tava cateva minute, cat sa-i putem atinge sa nu ne ardem, apoi ii introducem pe rand in sirop.



Eu am facut aceasta operatiune de 2 ori pentru fiecare tava pentru ca imi place sa se imbibe foarte bine cu sirop. Pentru a le da un luciu frumos se ung cu miere de albine desfacuta in foarte putina apa.

Se servesc calzi cu mare pofta! Chiar si a doua zi au fost foarte buni, doar ca siropul a fost absorbit in totalitate.





[remember title="Nu uita!"]

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, [Alina's Cuisine](#), si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

[/remember]

[photo title="Ai incercat aceasta reteta?"]

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra [aici](#) si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!

[/photo]