



Pâine de casă rețeta clasică

Steps: 12

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

500 g făină 20 g drojdie proaspătă
1 lingură zahăr 250-300 ml apă
1 linguriță sare

Instructions

Niciun alt miros nu-ți lasă apă în gură, ca cel al unei pâini proaspăt coapte, aburinde, care parcă abia așteaptă să fie unsă cu unt și presărată cu puțină sare.

Pasul 1. Diluează drojdia și zahărul în 30 ml de apă calduță.

Pasul 2. Într-un vas mare, amestecă făina, sarea și, treptat, restul de apă.

Pasul 3. La final, adaugă maioua de drojdie și frământă până când aluatul se desprinde de pe pereții vasului.

Pasul 4. Scoate aluatul pe un blat de lucru și continuă să îl frământați 15 minute, până când devine elastic.

Pasul 5. La final, pudrează aluatul cu puțină făină și pune-l într-un vas, pe care îl acoperi cu un prosop curat.

Pasul 6. Lasă aluatul la dospit 2 ore, într-un loc cald.

Pasul 7. Când și-a dublat volumul, frământă iar aluatul, timp de 2 minute. Dă-i forma dorită, acoperă-l cu un prosop și lasă-l să mai stea 1 oră.

Pasul 8. Preîncălzește cuptorul la 250°C.

Pasul 9. Crestează aluatul longitudinal, cu o lamă de patiserie sau un cuțit bine ascuțit.

Pasul 10. Presară pâinea cu puțină făină.

Pasul 11. Scade temperatura cuptorului la 230°C și coace timp de 30 de minute. Nu deschide ușa cuptorului în primele 20 de minute.

Pasul 12. Scoate pâinea și las-o să se răcească pe un grătar.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Pâine de casă rețeta clasică

Stand 27.09.2023