



Pâine de casă pentru începători

Steps: 12

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

1 pachet	drojdie uscată	3 1/2 linguri	zahăr
2 1/4 cană	apă caldă	1 lingură	sare
6 1/4 - 6 3/4 căni	făină 550	2 linguri	ulei vegetal

Instructions

Dacă dorești să înveți să faci pâine, aceasta este rețeta potrivită. Aurie, pufoasă, nu există nimic mai plăcut decât aroma ce se răspândește prin bucătăria ta, în timp ce se coace pâinea. Și, daca alegi cele mai bune ingrediente de la Selgros, garantat vei avea succes!

Pasul 1. Intr-un castron mare, dizolvă drojdia și 1/2 linguriță de zahăr, în apă caldă. Las-o să crească până se formează bule la suprafață.

Pasul 2. Amestecă cele 3 linguri rămase de zahăr, sare și 3 căni de făină.

Pasul 3. Aduagă uleiul în maia, toarnă cantitatea de făină rămasă și amestecă până la omogenizare.

Pasul 4. Aduagă treptat câte 1/2 de cană din făina rămasă, până vei avea un aluat moale.

Pasul 5. Răstoarnă coca pe o suprafață de lucru înfăinată și frământă 8-10 minute, până devine elastică.

Pasul 6. Unge un vas cu puțin unt sau ulei și pune aluatul, având grijă să fie uns pe toate părțile cu ulei.

Pasul 7. Acoperă vasul și lasă la crescut într-un loc cald, până când își dublează volumul.

Pasul 8. Scoate aluatul pe blatul pudrat cu făină și împarte-l în jumătate.

Pasul 9. Modelează pâinile și așază-le în tăvi.

Pasul 10. Acoperă pâinea și lasă la dospit pentru încă 1 oră.

Pasul 11. Preîncălzește cuptorul la 250°C, apoi, înainte de a introduce pâinea, redu temperatura la 220°C.

Pasul 12. Coace timp de 30-35 de minute, apoi scoate pâinea și las-o la răcit pe un grătar de sârmă.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Pâine de casă pentru începători

Stand 27.09.2023