



Pâine de casă - rețeta bunicii

Steps: 11

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

25 g drojdie proaspătă 2 căni de apă caldă (110°-115°C)
1 linguriță zahăr 2 lingurițe sare
700 g făină universală

Instructions

Cine nu-și amintește cu drag de mâinile bunicii în timp ce frământa destoinic pâine sau cozonaci? Și parcă bucatele ei aveau și alt gust. Să fie oare gustul dragostei?

Pasul 1. Intr-un castron mare, dizolvă drojdia în apă caldă.

Pasul 2. Adaugă zahărul, sarea și jumătate din cantitatea de făină.

Pasul 3. Amestecă bine, apoi adaugă și cantitatea rămasă de făină.

Pasul 4. Frământă pe un blat presărat cu făină, până când aluatul devine omogen și elastic.

Pasul 5. Unge un vas cu puțin ulei și întoarce bila de aluat, astfel încât să fie unsă pe toate părțile.

Pasul 6. Acoperă vasul cu un prosop curat și lasă pâinea la dospit 1 oră.

Pasul 7. Apoi, mai frământă o dată aluatul, dă-i forma dorită și așază pâinea în tavă, la dospit, timp de 30 de minute.

Pasul 8. Preîncălzește cuptorul la 220°C.

Pasul 9. Crestează partea superioară a pâinii cu o lamă sau un cuțit bine ascuțit.

Pasul 10. Coace pâinea timp de 25-30 de minute.

Pasul 11. Scoate-o din tavă și las-o la răcit pe un grătar de sârmă.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie:

