



Pâine de casă pufoasă cu drojdie uscată

Steps: 10

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

425 g făină universală 2 lingurițe sare de mare fină
1/2 linguriță drojdie uscată 1 ½ cană apă caldă

Instructions

Această pâine este una dintre cele mai simple. Ai nevoie doar de o oală cu capac din fontă și, desigur, de cele mai bune ingrediente. [Descarca aplicatia Selgros](#), întocmește o listă de cumpărături și vino să le ridici din locul preferat al pasionaților de gastronomie.

Pasul 1. Amestecă făina, sarea și drojdia într-un castron mare, până se omogenizează.

Pasul 2. Adaugă apă călduță și amestecă, folosind o lingură de lemn sau o spatulă, până când aluatul este omogen (este în regulă să fie destul de moale).

Pasul 3. Acoperă vasul cu o folie de plastic și lasă aluatul să crească la temperatura camerei, timp de 12-18 ore.

Pasul 4. Transferă aluatul pe o suprafață presărată cu făină, apoi începe să-l îndoii, trăgând marginile exterioare spre centru. Fă acest lucru de câteva ori, până când vei simți că aluatul este mai legat și, apoi, dă-i formă de bilă.

Pasul 5. Presară aluatul cu făină, întoarce-l pe o hârtie pergament și modelează-l din nou, dacă este necesar, apoi presară deasupra făină.

Pasul 6. Acoperă-l ușor și lasă-l să stea. Între timp, trebuie să pregătești oala de fontă.

Pasul 7. Preîncălzește cuptorul la 240°C, iar după 20 de minute, bagă vasul de fontă și lasă-l timp de 30 de minute.

Pasul 8. Folosind mănuși de bucătărie, scoate vasul fierbinte, transferă hârtia pergament cu pâinea în vas, apoi pune capacul.

Pasul 9. Coace timp de 30 de minute, apoi ia capacul și mai lasă pâinea la cuptor încă 10-15 minute.

Pasul 10. Scoate vasul din cuptor și, ajutându-te de hârtia pergament, transferă pâinea 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 pufoasă cu drojdie uscată

Stand 28.09.2023