



Gogoși fără lapte la cuptor

Pași: 7

Difficulty Grad:

Ingrediente

Portions

500 g	făină	1 linguriță cu vîrf	de zahăr
6 g	drojdie uscată sau 20 de grame de drojdie proaspătă	350-400 ml	apă caldută
2-3 linguri	ulei		arome după preferințe: vanilie, coajă de lămâie/portocală, rom, scorțișoară
	puțină sare		

Mod de preparare

Pasul 1. Cerne făina pentru a o aerisi și pentru a elimina eventualele impurități.

Pasul 2. Adaugă drojdia uscată cu zahărul și amestecă. Dacă folosești drojdie proaspătă, o vei lichefia câteva minute cu o linguriță de zahăr, apoi o vei turna peste făină.

Pasul 3. Adaugă sarea(cât poți lua cu trei degete), aromele și 400 de mililitri de apă.

Pasul 4. Amestecă totul și mai adaugă apă dacă aluatul este prea tare.

Pasul 5. Frământă zece minute în timp ce adaugi, puțin câte puțin, ulei, apoi acoperă vasul cu aluat și lasă-l la căldură la crescut până își dublează volumul.

Pasul 6. Modelează gogoșile după forma și mărimea pe care o dorești. Poți folosi un pahar pentru a decupa cercuri de aluat. Mai lasă-le la dospit zece minute.

Pasul 7. Încălzește cuptorul la 180 de grade Celsius. Pune gogoșile pe tava tapetată cu hârtie de copt și lasă-le până când devin aurii.

Pe aceste gogoși de post cu drojdie uscată le poți lăsa simple sau le poți umple cu gem, după preferințe. Minunatele gogoși fără lapte se servesc cu zâmbetul pe buze, învelite în zahăr pudră.

Poți savura o gogoasă pufoasă alături de un pahar de vin bun. Află de la Selgros povestea vinurilor. Prin intermediul proiectului „Vinul săptămânii”, renumitul somelier Sergiu Nedelea face o incursiune în lumea fascinantă a licorilor bahice, vorbind cu măiestrie și pasiune despre personalitatea vinurilor rafinate care pot fi alese de pe rafturile raionului de băuturi Selgros.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Gogoși fără lapte la cuptor

Stand 04.11.2023