

Paine pufoasa

2008/07/03



Ingredientete:



350g faina + 4 linguri
 210ml lapte
 55g unt
 60ml apa
 1 lingura zahar tos
 1 lingurita sare
 1 plic drojdie uscata Dr. Qetker
 1 ou pentru uns
 Susan si mac pentru presarat deasupra painii

Mod de preparare:

Preparam maiaua. Punem intr-un bol 100ml lapte, 1 lingura de zahar, pliculetul de drojdie uscata si 2 linguri de faina, din cantitatea de faina pentru framantat. Amestecam totul, dam un praf de faina peste maiaua si lasam la dospit timp de 5 – 10 minute.



Intr-un castron mai mare, punem restul de faina, sarea, apa, laptele ramas, unul – care, in prealabil, eu l-am pus cateva secunde in cuptorul cu microunde, cat sa se topeasca putin, atentie nu se fierbe – si maiaua care a fm lasat-o la crescut. Se amesteca totul si se framanta un aluat elastic.





©Gourmandine.ro

Luam aluatul si il intindem cu sucitorul pe masa – pudrata in prealabil cu faina. Apoi il rulam si din ruloul rezultat formam 9 bile dintre care una mai mare pentru mijloc. Le asezam intr-o tava rotunda – tapetata cu faina in prealabil – in asa fel incat se rezulte o florica.





Lasam aluatul la dospit 40 minute.



Intre timp, batem un ou, iar cand aluatul s-a dospit, inainte de al introduce la cuptor ungem cu ou aluatul si presaram deasupra mac si susan.



Introducem tava in cuptorul gata incins si lasam la copt 40 – 50 minute, la foc mic. Inainte cu 5 minute de a scoate painea din cuptor o mai putem unge cu ou inca o data si dam cuptorul putin mai tare, atat cat coaja sa prinda o culoare galben aurie.

Daca nu suntem siguri ca painea e destul de coarta in interior, putem face testul cu scobitoarea.



©Gourmandine.ro



©Gourmandine.ro

