

4 TIPURI DE PÂINE DE CASĂ | CUM SE FACE PÂINEA PAS CU PAS | REȚETĂ PÂINE



4 TIPURI DE PÂINE DE CASĂ | CUM SE FACE PÂINEA PAS CU PAS | REȚETĂ PÂINE



Pâinea de casă este perfectă pentru sandvișuri, toasts, sau pur și simplu cu unt și gem. Este, de asemenea, o modalitate minunată de a vă conecta cu tradițiile culinare și de a vă bucura de procesul de coacere. Poftă bună!

- 1 kg de făină
- 500 ml apă caldă
- 1 lingură de sare
- 2 linguri de zahăr
- 10 g drojdie uscată (sau 50 gr drojdie proaspătă);

1. Într-un bol mare, combinați făina cu sarea și amestecați bine. Sarea va întări legăturile de gluten și va adăuga aromă aluatului.



2. Într-un bol separat, amestecați drojdia cu zahărul și

adăugați 150-200 ml apă caldă. Lăsați amestecul să stea 5-10 minute până când începe să facă spumă.

3. Turnați amestecul de drojdie peste făină și începeți să amestecați. Adăugați treptat restul apei (300 ml), amestecând cu o lingură sau cu mâna.



4. Transferați aluatul pe un blat de lucru presărat cu făină și începeți să-l frământați. Framântați timp de aproximativ 15 minute, până când aluatul devine elastic.
5. Formați o bilă din aluat și puneți-o într-un bol uns cu ulei. Acoperiți cu folie și lăsați aluatul să crească 40 de minute sau până își dublează volumul.
6. Împărțiți aluatul în bucăți și formați baghete, franzelă, pâine rotundă sau pâine la tavă. Lăsați fiecare formă să crească încă 20-30 de minute.



- 7.

8. Coaceți la 180°C. Bagheta pentru 30 de minute, franzela și pâinea rotundă pentru 45-50 de minute, iar pâinea la tavă pentru o oră.

