

Covrigi de casă cu sare – Covrigi crocanți, cu ierburi aromatice și cu semințe



Cei mai delicioși covrigi de casă se prepară doar cu patru ingrediente esențiale. Descoperă cum să prepari covrigi de casă într-un mod simplu și accesibil, direct în confortul căminului tău.

Covrigi de casă



Iată rețeta pentru **covrigi făcuți în casă**, care sunt **crocanți** la suprafață, dar **moi și pufoși** în interior.

- 650 g făină de grâu (000)
- aprox. 400 ml apă
- 10 g drojdie uscată (25 g proaspătă)
- 1 linguriță de sare
- 1 linguriță de zahăr pentru drojdie
- 25-30 g bicarbonat de sodiu
- albuș de ou
- semințe de susan, mac, semințe de floarea-soarelui, dovleac etc

Activează drojdia:

1. Amestecă drojdia uscată cu zahărul și 20-30 ml de apă caldă.



2. Lasă amestecul deoparte pentru 10-15 minute să se activeze.

Pregătește aluatul:

1. Într-un bol, pune 650 grame de făină și 10 grame de sare, amestecând pentru a distribui sarea.
2. Adaugă drojdia activată și amestecă.
3. Adaugă treptat 300-400 ml de apă, în funcție de necesitate, și frământă aluatul 10-15 minute până devine elastic și curăță marginile bolului.
4. Lasă aluatul să se odihnească pentru 30 de minute, acoperit și la loc cald.



Formează covrigii:

1. Împarte aluatul în bucăți egale și modelează fiecare bucată în forma de covrig.



Pregătește baia de bicarbonat:

1. Într-o oală, pune apă la fiert. Când începe să clocotească, adaugă bicarbonatul de sodiu și amestecă.

Pregătește covrigii pentru coacere:

1. După ce aluatul s-a răcit la frigider pentru 15-20 de minute, dă fiecare covrig prin baia de bicarbonat timp de 10 secunde.
2. Așază covrigii pe o tavă de copt.



3. Unge covrigii cu albuș de ou și presară toppingul ales (susan, mac, sare, ierburi de Provence).

4. Realizează niște tăieturi pe covrigi dacă este necesar.
5. Coace la 240 de grade Celsius pentru 20-25 de minute, până când sunt aurii.
6. După coacere, lasă covrigii să se răcorească înainte de a servi.

