

Pâine de Casă Pufoasă [ABURITĂ] – Mai Pufoasă Decât Buretele



Pâine de Casă Pufoasă [ABURITĂ] – Mai Pufoasă Decât Buretele



Această pâine pufoasă poate fi servită cu unt, gem sau ca bază pentru diverse sandvișuri. Este o modalitate excelentă de a prepara pâine fără a folosi cuptorul, ideală pentru situații în care nu aveți acces la acesta sau doriți să experimentați o metodă nouă de coacere. Poftă bună!

- 300 g făină de grâu (000)
- 3 oua + un gălbenuș pentru uns
- 5 g drojdie
- 30 g lapte praf
- 1/2 linguriță de sare
- 30 g zahăr
- 50-100 ml lapte
- 20 ml ulei fl. soarelui
- 400 ml de apă, pentru a genera aburi

1. Într-un bol mare, amestecați făina, zahărul pudră și laptele praf. Adăugați drojdia uscată, uleiul de

floarea-soarelui și ouăle întregi. Amestecați bine.



2. Adăugați sarea și începeți să frământați aluatul, adăugând treptat lapte cald până când obțineți un aluat omogen și elastic. Frământați pentru aproximativ 15-20 de minute.
3. Formați o bilă din aluat și puneți-o înapoi în bol. Acoperiți cu folie și lăsați aluatul să crească într-un loc cald pentru 30-40 de minute sau până își dublează volumul.



4. Împărțiți aluatul în 8 bucăți egale și modelați fiecare bucată în forma unei buline. Așezați-le într-o tavă tapetată cu hârtie de copt.
5. Ungeți fiecare bulină cu amestecul de gălbenuș de ou amestecat cu puțin lapte și sare. Acoperiți tava cu o folie de plastic și lăsați să se odihnească pentru încă 20-25 de minute.



6. Într-o oală mare, așezați o farfurie întoarsă și adăugați 400 ml de apă rece. Puneți tava cu bulinele de aluat peste farfurie, asigurați-vă că oala este bine acoperită și puneți o greutate peste capac. Coaceți pâinea pe foc mic timp de aproximativ 40 de minute.

