

Pâinică moale, pufoasă, aromată și foarte delicioasă – Folosim câteva ingrediente și un mic secret de bucătar



Pâine pufoasă de casă, cine ar fi zis că va ieși așa ceva! Am făcut cea mai moale pâine de casă, iar rezultatul este peste așteptări.

Pâine de casă (moale și pufoasă)



Am pus această **pâine la tavă**, la favorite, nu de alta, dar **cei mici o cer mereu și o adoră**, au botezat-o Pâine Squishy. Te invit să urmărești acest videoclip, să faci această rețetă, iar dacă dorești, folosește-te de Instagramul meu și etichetează-mă într-o postare a ta. Abia aștept să vad cum îți va ieși!


Pentru rântaș:

- 40 gr făină de grâu
- 150 ml apă




Aluat pâine de casă

- 600 gr făină de grâu

- 40 gr zahăr
- 12 gr sare
- 10 gr drojdie uscată, sau 50 grame drojdie proaspătă
- 50 gr unt
- un ou întreg
- 200 ml lapte

1. Amestecă 40 de grame de făină cu 150 ml de apă la foc mic până obții o pastă legată și lipicioasă.
2. Lasă pasta să se răcească puțin.
3. Adaugă 200 ml lapte rece peste pasta răcită și amestecă bine.

4. Adaugă un ou întreg și amestecă.
5. Adaugă 50 grame de unt și omogenizează compoziția.

Pregătirea aluatului:

1. Într-un bol separat, amestecă 600 grame de făină, 40 grame de zahăr, 12 grame de sare și 10 grame de drojdie uscată.

2. Adaugă mixul umed peste ingredientele uscate și amestecă până se formează un aluat.
3. Frământă aluatul pentru 15-20 de minute, ajustând consistența cu lapte sau făină după nevoie.
4. Acoperă aluatul și lasă-l la dospit pentru 40 de minute.
5. Împarte aluatul în 6 bucăți egale.
6. Rulează fiecare bucățică și lasă-le să se odihnească, acoperite, pentru jumătate de oră.

7. Unge tăvile cu ulei și așază hârtie de copt în ele.
8. Aplatizează fiecare bucățică de aluat, adu capetele unul peste celălalt și rulează pentru a forma o pâinică.
9. Așază pâinicile în tavă și lasă-le la a treia dospire.

10. Preîncălzește cuptorul la 180 de grade Celsius.

11. Unge pâinicile cu un amestec de gălbenuș de ou și lapte.
12. Coace pâinicile pentru 25-30 de minute.
13. Lasă pâinicile să se răcească puțin înainte de a le servi.

