

Plăcinte Poale-n Brâu – Plăcinte Moldovenești cu brânză dulce – Zile fericite, amintiri fericite



Aceste minunate plăcinte sunt pregătite cu brânză dulce, bine scursă, înfășurată într-un aluat deosebit. Aluatul conține brânză de vaci, da, ați citit bine – este aluatul ideal pentru aceste Poale-n Brâu.

Plăcinte Poale-n Brâu



Plăcintele cu brânză, cunoscute și sub numele de **Poale-n Brâu Moldovenești**... Aceste minunate **plăcinte** sunt pregătite **cu brânză dulce**, bine scursă, înfășurată într-un aluat deosebit. Aluatul conține brânză de vaci, da, ați citit bine – este **aluatul ideal** pentru aceste Poale-n Brâu.

Pentru aluat:

- 600 g făină (000)
- 50 g zahăr
- 100 -150 ml lapte (se pune treptat să nu fie aluatul prea moale)
- 100 g unt topit

- 50 g lapte praf
- 1 linguriță rasă de sare
- 2 ouă
- Opțional: 200 g de brânză de vaci. Face aluatul mai fraged și mai aromat

Activarea drojdiei:

- 50 g drojdie
- 50 ml lapte cald
- 1 linguriță de zahăr

Pentru finisaj:

- Un gălbenuș de ou, puțină sare și 20 ml lapte

Ingrediente umplutură de brânză:

- 800 g brânză de vaci dulce
- 3 ouă
- 1/2 linguriță de sare
- 4 linguri de griș, sau în funcție de cât de umedă e compoziția
- 100 g stafide
- coaja rasă de la o lămâie bio
- 100 g de zahăr
- 1 fiolă de esență de vanilie, sau 2-3 pliculețe de zahăr vanilat

Activarea drojdiei:

1. În 50 ml de lapte cald, adaugă 50 g de drojdie proaspătă și 1-1.5 lingurițe de zahăr.
2. Omogenizează și lasă să se activeze 10 minute.



Pregătirea aluatului:

1. Într-un bol, adaugă 600 g de făină pentru cozonac și

creează un nor de făină.

2. Adaugă restul de zahăr (din cele 60 g, minus ce ai folosit la drojdie).



3. Adaugă 50 g de lapte praf și amestecă ușor cu un tel pentru a omogeniza ingredientele uscate.
4. Peste ingredientele uscate, adaugă 2 ouă întregi proaspete.
5. Secretul rețetei: încorporează 200 g de brânză de vaci în amestecul uscat.



6. După activarea drojdiei, adaug-o peste amestecul de făină.
7. Folosește un mixer pentru a omogeniza aluatul, adăugând treptat 150 ml de lapte.
8. Încorporează 100 g de unt topit treptat, amestecând bine.
9. După ce aluatul este omogenizat, acoperă-l și lasă-l la dospit timp de 40-50 de minute sau până își dublează dimensiunile.



Pregătirea umpluturii:

1. Într-un bol, adaugă 800 g de brânză de vaci dulce.
2. Adaugă 3 ouă și amestecă.



3. Adaugă sare după gust (aproximativ 6 vârfuri de deget).
4. Adaugă 100 g de zahăr și 100 g de stafide.
5. Adaugă esență de vanilie după gust.
6. Adaugă coaja rasă de la o lămâie bio, folosind doar partea galbenă.
7. Încorporează 4 linguri cu vârf de griș în compoziția de brânză și amestecă bine.



Formarea plăcintelor:

1. După ce aluatul a dospit, împarte-l în două și întinde fiecare parte într-o foaie de aproximativ 5-6 mm grosime.
2. Taie aluatul în pătrățele.
3. Pune o lingură de umplutură pe fiecare pătrățel.



4. Fă tăieturi de 2-3 cm pe jumătatea lată a aluatului și apoi pliază aluatul peste umplutură pentru a forma poale-n brâu.
5. Întinde puțin cele două capete ale aluatului, adună-le și unește-le pentru a forma un soi de trandafir.
6. Repetă procesul pentru celălalt triunghiuleț de aluat pentru a forma un alt trandafir.
7. Pentru o altă variantă, pune compoziția pe mijlocul aluatului. Unește un colț cu celălalt la partea superioară, apoi procedează la fel cu celălalt colț.
8. Poți lăsa plăcintele așa sau, pentru un stil tradițional, poți aduna colțurile și le poți introduce în mijlocul plăcintei.
9. Lasă plăcintele să crească timp de 15-20 de minute până încep să înflorească.



10. Pregătește un amestec dintr-un gălbenuș de ou, puțină sare și 25 de mililitri de lapte rece. Omogenizează bine.
11. Unge fiecare plăcintă cu amestecul de ou, lapte și sare.
12. Coace plăcintele în cuptorul preîncălzit la 180 de grade Celsius, pe raftul din mijloc, folosind căldură de sus și de jos, timp de aproximativ 20-25 de minute sau până când capătă o culoare aurie.



13. După ce sunt coapte și încă fierbinți, pudrează plăcintele cu zahăr pudră după preferință.

