

## Pâinici (Chifle) TRIFOI



Usor

### Ingrediente:

Aluat:

400 g făină  
1 plic Drojdie Dr. Oetker  
1 lingură cu zahăr  
2 vârfuri de cuțit cu sare  
8 linguri ulei de măsline  
300 ml apă călduță

Pentru ornat:

Sâmburi din semințe de floarea soarelui  
Mac  
Susan

### Mod de preparare:

Plicul de drojdie se amestecă cu zahărul și 1 lingură de apă călduță. Se lasă 10 minute la loc cald, apoi se adaugă făina, uleiul de măsline, sarea și restul de apă. Se frământă aluatul cu mâna sau cu spiralele mixerului și se lasă la dospit 15 minute (pană când aluatul crește).

Se împarte aluatul în două. Fiecare parte se întinde pe masa de lucru. Grosimea aluatului întins trebuie să fie de circa 5 mm. Aluatul se taie cu ajutorul unei forme inimioară. Câte 4 din bucățile de aluat obținute se așează pe tava unsă sub formă de trifoi cu 4 foi. Se ung cu apă, se ornează cu semințele pentru ornat și se mai lasă 15 minute la crescut. Se dau la cuptor și se coc aproximativ 20 minute.

Temperatura		de		coacere:
Cuptor		electric:	200	°C
Cuptor	cu	gaz:	Treapta	4

© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)