

Pâine împletită



Mediu

Ingrediente:

1 plic Drojdie Dr. Oetker
400 g făină
200 ml apă caldă
100 ml ulei
1 ou
30 g zahăr tos
5 g migdale decojite și tăiate
10 g stafide

Sugestie:

Pentru a obține un gust mai bun, putem folosi stafidele care au stat în prealabil în rom.

Mod de preparare:

1. Făina, drojdia, apa, uleiul, oul și zahărul se pun într-un vas. Se amestecă totul foarte bine și apoi se frământă cu mâna (5-10 minute) până se obține un aluat neted care nu se mai lipește de pereții vasului. Pe suprafața aluatului se presară făină, se acoperă cu un ștergar și se așează la loc cald să dospescă în total 90 de minute.

2. La jumătatea intervalului de dospire se adaugă în aluat migdalele și stafidele și se lasă să se încheie procesul.

3. După ce aluatul a crescut suficient se împarte în 3 bucăți mari și 3 mici din care se răsucesc cu mâna rulouri. Din cele 3 rulouri mari se împletește o coadă, peste care se așează coada împletită din cele 3 rulouri mici. Pentru a nu se desface în timpul coptului, înțepăm partea superioară a pâinii, pe laterale, cu o scobitoare. Se unge suprafața cu unt încălzit sau cu un ou bătut spumă și se presară bucați mici de migdale.

4. Introducem pâinea în cuptorul preîncălzit și o lăsăm să se coacă cca. 35 minute.

Cuptor electric - cca. 180 - 200°C
Cuptor cu aer fierbinte - cca. 150 - 160°C
Cuptor cu gaze - treapta 2 - 3



Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; www.oetker.ro

Telefon: 0248-507001; E-mail: office@oetker.ro



Timp de coacere: aproximativ 35 minute

5. Pentru a fi siguri că s-a copt pâinea, se înțeapă în centru cu o scobitoare. Dacă aluatul nu este lipit de ea, pâinea s-a copt cum trebuie.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro