

Pâinici cu Müslisli



Mediu

Ingrediente pentru o tavă:

Pentru aluat:

400 g făină
1 plic Drojdie Dr. Oetker
150 g Dr. Oetker Vitalis Müslisli cu fructe
100 g unt moale sau margarină
1 lingură zahăr
1 ou
1 linguriță sare
150 ml lapte

În plus:

puțină apă
50 g Dr. Oetker Vitalis Müslisli cu fructe

Mod de preparare:

Acoperiți tava de copt cu hârtie. Încălziți cuptorul.

Pentru aluat: Cerneți făina într-un castron și amestecați-o cu drojdia. Adăugați și restul ingredientelor și amestecați totul foarte bine cu spiralele mixerului timp de 2 minute până obțineți un aluat fin. Împărțiți aluatul obținut în 10 părți egale. Fiecare bucată modelați-o mai întâi ca o minge apoi formați pâinici de aprox. 12 cm lungime și așezați-le în tavă. Spropiți-le cu puțină apă, rostogoliți-le prin Müslisli și presați-le. Crestați-le apoi de câte 2 ori oblic, aprox. 1 cm adâncime și mai lăsați-le 5 minute apoi introduceți-le în partea de jos a cuptorului.

Cuptor cu aer cald: încălzire sus-jos: aprox. 200°C (preîncălzit)
Cuptor cu suflu de aer fierbinte: aprox. 180°C (preîncălzit)
Cuptor cu gaz: treapta 3-4 (preîncălzit),
Timp de coacere: aprox. 25 minute

Sugestie: Vă rugăm țineți cont și de instrucțiunile de folosire ale cuptorului





Dvs.

După coacere, scoateți pâinicile pe un platou și lăsați-le să se răcească.
Se pot servi cu brânză proaspătă, salată și piept de curcan.

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