

Clătite clasice

Clătitele sunt delicioase ca desert, dar și ca aperitiv hrănitor sau ca fel principal de mâncare. Copiii le adoră în mod special

8 bucăți



grad de dificultate redus

up to 40 Min.



Ingrediente:

Aluatul:

250 g făină
2 praf sare
2 picuri Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
375 ml lapte
125 ml apă minerală carbogazoasă
4 ouă

Suplimentar:

80 g unt sau circa 8 linguri de ulei

1 Aluatul:

Făina cu sarea, zahărul vanilinat, laptele și apa se amestecă laolaltă cu telul într-un vas de mixare. Se adaugă ouăle și se mai amestecă o dată. Aluatul se lasă 20-30 în repaus.

2 Coacerea:

Se încinge puțină grăsime (grăsime din unt sau ulei) într-o tigaie teflonată (cu diametrul de circa 24 cm). Se toarnă un strat subțire de aluat în tigaie și prin mișcări circulare ale tigăii se distribuie uniform pe toată suprafața tigăii. Imediat ce marginile clătitei capătă o culoare maro-aurie, clătita se întoarce folosind o spatulă de clătite sau o spatulă din lemn sau se lasă să alunece din tigaie într-o farfurie, de pe care apoi se răstoarnă pe cealaltă parte în tigaie. Se coace și pe cealaltă parte până ce capătă o culoare maro-aurie. Înainte de a întoarce clătita pe cealaltă parte se mai unge puțin tigaia cu grăsime. Restul aluatului se coace în același mod. Înainte de a turna aluatul în tigaie acesta se mai amestecă puțin.

3 Variantă pentru clătite cu mere:

Se încinge puțină grăsime (grăsime din unt sau ulei) într-o tigaie teflonată (cu diametrul de circa 24 cm). Se toarnă un strat subțire de aluat în tigaie și prin mișcări circulare ale tigăii se distribuie uniform pe toată suprafața tigăii. Imediat ce marginile clătitei capătă o culoare maro-aurie, clătita se întoarce folosind o spatulă de clătite sau o spatulă din lemn sau se lasă să alunece din tigaie într-o farfurie, de pe care apoi se răstoarnă pe cealaltă parte în tigaie. Se coace și pe cealaltă parte până ce capătă o culoare maro-aurie. Înainte de a întoarce clătita pe cealaltă parte se mai unge puțin tigaia cu grăsime. Restul aluatului se coace în același mod. Înainte de a turna aluatul în tigaie acesta se mai amestecă puțin.

4 Variantă pentru clătite cu șuncă:

Aluatul de clătite se prepară așa cum s-a arătat anterior. Suplimentar se taie 200 g de șuncă în felii subțiri și pentru fiecare clătită se prăjește puțină șuncă în grăsimea încinsă până ce capătă o culoare maro-aurie. Se toarnă apoi o porție de aluat și se coace așa cum s-a arătat mai sus. Se coc celelalte clătite în același mod. Clătitele cu șuncă se servesc cu salată din frunze verzi.

5 Variantă pentru clătite cu umplutură de ciuperci:

Aluatul de clătite se prepară așa cum s-a arătat anterior, se coc clătitele și se păstrează calde. Pentru umplutură se curăță 750 g de ciuperci și se taie felii. Se curăță de coajă 2 cepe și se taie cubulețe mărunt. Se taie cubulețe 200 g de șuncă. Jumătate din cantitatea de 30 g de grăsime (grăsime din unt sau ulei) se încinge într-o tigaie. Se călește șunca și ceapa în grăsimea încinsă. Se adaugă jumătate din cantitatea de ciuperci și se călește apoi se scoate amestecul din tigaie. Restul de grăsime se încinge în tigaie, se adaugă restul de ciuperci și se călesc iar la final se scot din tigaie. Se presară 1 lingură de făină peste grăsimea rămasă în tigaie și se călește. Se adaugă 150 g de smântână Creme fraiche Clasic Dr. Oetker, se amestecă și se lasă să fiarbă. Se adaugă amestecul de ciuperci și șuncă, se potrivește de gust cu sare și piper și se lasă cca 5 minute să se pătrundă fără să se pună capacul pe tigaie. Umplutura de ciuperci astfel obținută se mai potrivește o dată de gust, se repartizează peste clătite iar clătitele se împătură.

Tip from the Test Kitchen

- Clătitele se pot servi cu compot, zahăr cu scorțișoară, sirop de arțar sau fructe. Clătitele vor fi mai ferme și ai afânate dacă separați albușurile și încorporați mai întâi doar gălbenușurile în aluat. Albușurile se bat spumă tare și imediat înainte de coacere se încorporează în aluat. Imediat după coacere, clătitele se pot păstra fierbinți în cuptor la 80°C (cuptoare cu încălzire sus/jos) sau la 60°C (cuptoare cu aer cald). Fiecare clătită se presară cu puțin zahăr înainte de a o stivui peste celelalte. În acest fel clătitele nu se vor lipi între ele.