





Pâine cu mălai

Rețetă alternativă cu praf de copt și mălai, fără drojdie

6 porții    grad de dificultate redus  up to 30 Min.



Ingrediente:

Pentru aluat:

- 150 g făină de porumb (mălai)
- 150 g făină albă de grâu
- 1 plic Praf de copt Dr. Oetker
- 2 linguri zahăr
- 3 gălbenușuri
- 200 ml lapte (la temperatura camerei)
- 2 linguri iaurt
- 50 ml ulei
- 1 linguriță oregano (sau alt condiment)
- sare (½ linguriță)
- 1 vârf de cuțit piper măcinat

1:

Într-un vas pentru mixer se amestecă ingredientele uscate, se adaugă cele lichide, apoi condimentele. Se amestecă cu spiralele până se obține un aluat omogen.

2:

Se coace într-o formă rotundă cu diametrul de aprox 23 cm tapetată cu hârtie de copt.

Cuptor electric 180 °C

Groove/Height: central

Durată de coacere: 30 Minute