

Pâine cu mix pentru papanashi

Fără drojdie

4 porții



grad de dificultate redus

up to 35 Min.



Ingrediente:

Pentru aluat:

1 cutie Mix pentru papanashi
200 g brânză dulce
30 ml apă (3 linguri)

1 1:

Într-un vas pentru mixer se pun praful pentru papanashi împreună cu apa și brânza dulce. Se amestecă totul cu mixerul (cu spiralele) timp de 3 min la viteză mică până se obține o pastă densă și omogenă.

2 2:

Se formează o pâine rotundă, se pune în tava tapetată cu hârtie de copt și se netezește suprafața. Dacă se lipește, se presară o lingură de făină.

Cuptor electric 180 °C

Groove/Height: central

Durată de coacere: 35 Minute