

Pâine de post

Fără drojdie

4 - 6 porții



grad de dificultate redus

up to 35 Min.



Ingrediente:

Pentru aluat:

400 g făină neagră
200 g făină albă
piper măcinat (1/2 linguriță)
1 plic Praf de copt Dr. Oetker
1 linguriță sare (3 g)
1 lingură ulei de măsline
500 ml apă caldă

1:

Într-un vas pentru mixer se pun făina, praful de copt, sarea și piperul și se amestecă, apoi se adaugă uleiul și apa. Se omogenizează cu ajutorul mixerului 3-4 minute, până se obține un aluat omogen.

2:

Folosiți făina pentru planșetă.

3:

Se formează o pâine rotundă, se pune în tava tapetată cu hârtie de copt și se netezește suprafața.

Cuptor electric 180 °C
Groove/Height: central
Durată de coacere: 35 Minute