

# Pâine irlandeză cu bicarbonat de sodiu

Gustare dulce, fără drojdie

4 - 8 porții



grad de dificultate mediu

● up to 45 Min.



## Ingrediente:

### Pentru aluat:

700 g făină  
sare (1/2 linguriță)  
1 linguriță Bicarbonat de sodiu alimentar Dr. Oetker  
1 linguriță Praf de copt Dr. Oetker  
60 g zahăr  
1 ou  
200 g Stafide aurii Dr. Oetker (înmuiate și scurse)  
500 ml lapte bătut la temperatura camerei (sau iaurt de băut, sana, kefir)  
50 g unt moale (la temperatura camerei)

- 1:**  
Într-un vas se amestecă făina, praful de copt, sarea, bicarbonatul și zahărul. Se omogenizează, apoi se adaugă celelalte ingrediente (iaurtul de băut, ou, unt, stafide).
- 2:**  
Se amestecă cu spiralele de la mixer până se formează un aluat omogen.
- 3:**  
Folosiți făina pentru planșetă.
- 4:**  
Aluatul obținut se pune într-o formă de cozonac tapetată cu hârtie de copt. Se dă la cuptor conform instrucțiunilor de mai jos.  
Pâinea se coace la 200 °C timp de 15 minute, apoi se reduce temperatura la 180 °C și se mai coace 30 de minute.

**Cuptor electric 180 °C**  
**Groove/Height: central**  
**Durată de coacere: 45 Minute**



**Dr. Oetker RO S.R.L.**

Tip from the Test Kitchen

- Adițional, la stafide se pot adăuga nuci, migdale, alune.

