



PÂINE ROMÂNEASCĂ PE PLITĂ

TIMP TOTAL DE PREPARARE: 3 ORE – TIMP TOTAL DE GĂTIT: 1,5 ORE

ECHIPAMENT

- tigaie mare iCook pentru sotare, cu capac – 2 litri
- capac înalt Senior iCook
- vas de gătit iCook cu capac, Dutch Oven – 8 litri
- Cană pentru măsurare:
- sită (pentru cernerea făinii)

INGREDIENTE

- 1 kilogram de făină
- 500 ml apă
- 2 lingurițe de drojdie activă/uscată
- 1 linguriță de sare
- 2 lingurițe de zahăr

METODĂ DE PREPARARE

1. Încălziți apa în tigaia mare iCook pentru sotare – 2 litri, până când aceasta devine caldută, și cernați făina în capacul înalt Senior iCook. Eliberați spațiul din mijloc.
2. Adăugați sarea, zahărul și drojdia, apoi turnați apă caldută peste ingredientele și lăsați-le timp de 10 minute.
3. Amestecați ingredientele cu mâinile, până când se formează un aluat.
4. Frământați aluatul până când acesta devine moale și elastic, apoi lăsați-l să crească timp de aproximativ o oră (până când acesta își dublează volumul).
5. Așezați vasul de gătit iCook cu capac, Dutch Oven - 8 litri pe plită și încălziți-l puțin, apoi mutați aluatul în acesta și lăsați-l timp de încă 15 minute pentru a crește.
6. Reduceți căldura la cel mai mic nivel pe care îl permite setarea, puneți capacul pe vasul de gătit iCook, Dutch Oven și lăsați pâinea să se coacă timp de 50 de minute.
7. Opriți focul și lăsați pâinea să se răcească timp de 20 de minute.
8. Poftă bună!

Sfat întreprinzător Amway: În timpul în care aluatul crește și se coace, puteți pregăti altă rețetă, puteți citi revista