

Frigarui-Paine

60—90 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

400 Grame	Făină albă
20 Grame	Drojdie proaspătă
230 ml	Apă, călduță
3 Lingură	Ulei de măsline
0.5 Linguriță	Zahăr granulat
2 Linguriță	Verdețuri de Provence
2 Linguriță	Sare de mare iodată
6	Linguri de lemn

Pregătire

1. Într-un castron, dizolvați drojdia și zahărul în apă călduță.
2. Adăugați făina, uleiul de măsline, sarea și Verdețurile de Provence și procesați într-un robot de bucătărie (aprox. 3-4 minute) sau cu mâna pentru a forma un aluat neted.
3. Se acoperă și se lasă la crescut într-un loc cald timp de aproximativ 30-45 de minute.
4. Frământăm scurt aluatul pe o suprafață înfăinată, împărțim aluatul si formăm fire de cca. 20 cm.
5. Pe un mâner de lingură de lemn, înfășurați aluatul, suprapunându-l ușor.
6. Preîncălziți cuptorul la cca. 200 °C.
7. Așezați pe o tavă tapetata cu hârtie de copt, acoperiți si lăsați să se odihnească încă 15 minute.
8. Coaceți pâinea aproximativ 15 minute, aveți grijă să nu o coaceți prea mult timp. Lasam pâinea sa se racească.
9. Înainte de servire se rumenește pe toate părțile pe grătar sau la focul de tabără.