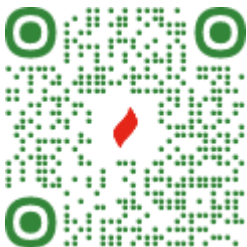




Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

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



Frigarui-Paine

⌚ 60—90 Min. 

Pregătire

- 1 Într-un castron, dizolvați drojdia și zahărul în apă caldută.
- 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 și 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 tapetată cu hârtie de copt, acoperiți și lăsați să se odihnească încă 15 minute.
- 8 Coaceți pâinea aproximativ 15 minute, aveți grijă să nu o coaceți prea mult timp. Lasăm pâinea să se racească.
- 9 Înainte de servire se rumenește pe toate părțile pe grătar sau la focul de tabără.