



Pâine fără frământare – ca pâinea pe vatră!

Îmi doresc de multă vreme să fac și eu pâine din aluat ce nu necesită frământare.

Și nu, nu este vorba de lene sau de dorința de a cruța robotul de bucătărie!

Pâinea fără frământare este, după coacere, similară pâinii coapte la vatră! Coaja este groasă și crocantă...ca pâinea de la bunici!



Ingrediente

- 420 grame făină pentru pâine (de țară sau [făină 650, ca aceasta](#))
- o jumătate de linguriță de drojdie uscată
- 1 1/2 lingurițe sare
- 320 ml apă la temperatura camerei

Preparare

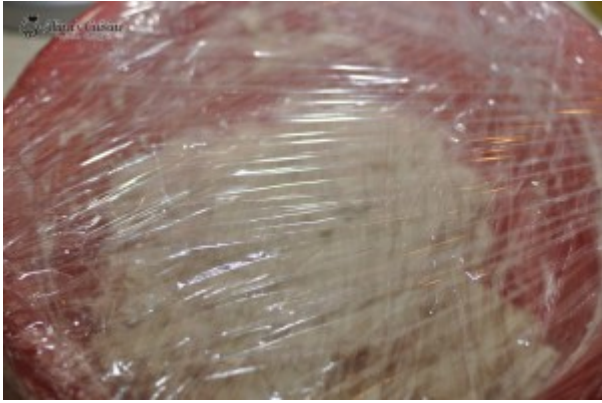
Într-un vas amestecăm făina, sarea și drojdia uscată.



Adăugăm apa și amestecăm până când făina este încorporată.



Acoperim vasul cu folie alimentară și îl punem la frigider 12-18 ore.



A doua zi scoatem vasul de la frigider și răsturnăm aluatul pe masa pudrată cu făină.



Presărăm făină și deasupra aluatului, îl aplatizăm ușor și îi dăm forma unui dreptunghi.



Partea dreaptă a aluatului o aducem până la jumătatea părții rămase și o acoperim cu partea stângă.



Pachetul format îl întoarcem cu fața în jos, întindem ușor și îl împachetăm din nou în același mod.



Întindem un șervet de bucătărie, îl pudrăm bine cu făină și așezăm aluatul cu partea deschisă în jos.



Presărăm pe deasupra făină și închidem șervetul lăsând aluatul la temperatura camerei pentru aproximativ 60 de minute.

Încingem cuptorul la 250 de grade, având în interior oala cu capac în care urmează să coacem pâinea.

Când cuptorul s-a încins, ridicăm capacul oalei cu un prosop (grijă mare să nu vă ardeți), luăm aluatul în palmă și îl punem în oală în așa fel încât partea de jos să fie deasupra.

Acoperim cu capacul și coacem 30 de minute.



După cele 30 de minute scoatem capacul și o mai coacem 15-20 de minute până când pâinea s-a rumenit frumos.



O scoatem din cuptor, o punem pe un șervet de bucătărie și o acoperim.



Poftă bună!



[remember title="Nu uita!"]

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, [Alina's Cuisine](#), si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

[/remember]

[photo title="Ai incercat aceasta reteta?"]

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra [aici](#) si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!

[/photo]