

Piine alba simpla

Piine alba simpla

Ingrediente :

1kg faina alba, 40g drojdie, 600 ml apa calduta, 1 lingurita de sare

Preparare :

Jumatate din cantitatea de faina se amesteca cu drojdia inmuiata intr-o cana cu apa calduta. Se face cu aluat care se presara cu faina si se lasa sa dospeasca, pe masa de lucru (sau intr-un loc cald), acoperit cu un prosop de bucatarie, 2 ore. Se rastoarna aluatul dospit peste restul de faina si se adauga sarea dizolvata in restul de apa calduta. Se amesteca aluatul 20-30 de minute (cu robotul de bucatarie doar 10 minute), pina cind aluatul nu se mai lipeste de miini. Se lasa sa mai dospeasca, acoperitl, inca 30 de minute. Se pune in formele dorite (unse cu putin unt) si se mai lasa o jumatate de ora si in forma sa dospeasca. Se coace la 200 grade Celsius aprox. 30 minute.