

Paine – reteta de baza



Ingrediente: 1 kg de faina, 625 ml de apa calduta, 21 g de drojdie uscata sau 30 g de drojdie proaspata, 2 linguri de zahar, 1 lingura de sare.

- Pune faina in vasul robotului de bucatarie si fa o mica adancitura in mijloc;
- Aadauga in centru drojdia, zaharul, sarea si apa;
- Monteaza paleta pentru framantat si pune robotul la treaba. Incepe cu o treapta de viteza mai mica si apoi continua cu una mai mare.
- Testeaza aluatul pentru a verifica daca a fost framantat suficient respectand indicatiile de mai sus;
- Lasa aluatul la dospit intr-un castron acoperit cu folie alimentara;
- Dupa ce si-a dublat volumul, framanta-l inca o data, de data aceasta la mana pentru a scoate aerul, modeleaza painea si las-o din nou la crescut;
- [Coace](#) painea timp de 25-30 de minute la 180°C.