

Paine din faina de seara [מלא שיפון קמח]



Faina 700 gr
Drojdie 50 gr
Apa calduta 500 ml
Miere 2 linguri
Sare 1/2 lingurita

Se amesteca toate ingredientele, in afara de apa. Apa se adauga in timpul framintarii, pana se obtine un aluat umed si lipicios.

Se pune intr-un lighean acoperit, 4 ore la dospit [טפיחה].

Dupa 4 ore, se prepara forma de paine, se acopera pentru inca 2 ore.

Cuptorul se incalzeste la 240°C, pt primele 10 minute, se scade la 180° C pina la sfarsit.

In cuptor se aseaza un vas cu apa fierbinte pentru 20 minute, dupa care se scoate.

Timpul coptului circa 1 ora, sau cum arata painea.

POFTA BUNA !

IMRE BERNSTEIN 2015