

Painica cu ceapa verde 菜肉包

written by Andreea



Privind noi toti la painica asta cu ceapa verde, ne ducem cu gandul la **Turtitele chinezești cu ceapa** pe care le-am postat acum ceva timp. Nu stiu care dintre ele este mai renumita in Shanghai: painica sau turtita cu ceapa verde. Ambele sunt delicioase! Numai ca textura lor difera. Azi va povestesc despre cum o painica poate sa creasca la fel de frumos si in tigaie, fara a o coace in cuptor. Daca turtita cu ceapa este crocanta si usor elastica in interior, painica cu ceapa ne minuneaza cu gustul ei , este crocanta la exterior, moale si pufoasa la interior, desfacandu-se in fasii multe si bune impanate cu ceapa. Dar, sa nu va mai fac prea multa pofta.

Haida la treaba!

Avem nevoie de:



200 g faina grau

100 ml apa

1 ou

1 lingurita sare

2 lingurite zahar

1/2 lingurita drojdie uscata

1 legatura ceapa verde

2 lingurite ulei de susan

2 lingurite seminte de susan

Intr-un castron amestecam faina cu 1/2 lingurita sare, numai o lingurita de zahar si drojdia. Facem o gropita in mijlocul

amestecului de faina.



separat intr-un castronel batem oul, il amestecam cu apa si
turnam in gropita de faina formata



Amestecam totul pana obtinem un aluat lipicios. Il lasam la
dospit pentru o ora. Dupa o ora il pregatim pentru lucru. Il
rasturnam pe masa de lucru infainata si il framantam 5 minute



obtinem o biluta de aluat nelipicioasa si usor elastica. O vom
lasa sa se odihneasca pe masa de lucru pentru 15 minute,
acoperita cu un prosop



intre timp taiem marunt ceapa verde



peste lingurita de zahar ramasa punem 2 lingurite de apa
fierbinte si amestecam pana se dizolva tot zaharul, lasam
amestecul deoparte (il vom folosi mai tarziu pe post de lipici

□)



intindem biluta de aluat intr-un dreptunghi cu lungimea de 40
de cm, iar latimea de 20 de cm. Intindeti aluatul cu sucitorul
fara grija, aluatul este elastic si nu se rupe. La mine
dreptunghiul nu prea a iesit drept, dar a fost ok pana la urma



ungem suprafata dreptunghiului cu ulei de susan si presaram
restul de sare



presaram toata ceapa uniform peste suprafata aluatului



incepem si rulam aluatul pe lungime, avand grija sa il rulam strans



obtinem un sul de aluat lung



rulam sulul de aluat dandu-i o forma de melc



obtinem un melc gigant □



presam usor cu palmele melcul nostru



dupa care trecem sucitorul incet si cu grija peste el, avand grija sa nu iasa ceapa afara din aluat. In timpul rularii cu sucitorul (daca atunci cand am format melcul nu am strans aluatul bine), e posibil sa iasa din aluat mici bule de aer. In acest caz, intepam aluatul in laturi cu o scobitoare pentru a permite aerului sa iasa afara. In final vom obtine un disc de aluat cu diametrul de 16 cm.



ungem partea de sus a discului de aluat cu solutia de zahar si apa (pentru ca semintele de susan sa se lipeasca de aluat)



luam o tigaie cu fundul mai gros, picuram in ea 2 lingurite de ulei vegetal, punem discul de aluat in tigaie cu fata presarata cu susan in jos



ungem si cealalta fata cu solutia de zahar, presaram din nou susan



punem tigaia pe focul FOARTE mic, dupa care acoperim tigaia cu un capac. Suprafata de jos a discului de aluat se va praji usor, iar datorita capacului vom obtine vapori ce vor ajuta aluatul sa creasca.



Nu plecati de langa tigaie! Dupa cateva minute vom observa cum va incepe painica sa creasca. Nu e nevoie sa adaugam mai mult ulei, in cel mai bun caz, putem picura 1 lingurita de apa pe marginile tigaii pentru a aduce si mai multi vapori. Insa nu uitati sa dati focul foarte incet. Painica se arde foarte repede. Painica se prajeste cam in 5-7 minute pe fiecare parte.



cu ajutorul unei spatule intoarcem painica pe partea cealalta, punem din nou capacul



daca e nevoie intoarcem din nou painica, dar fiti fara grija, aluatul dinauntru nu este crud!



painica nu va creste mai mult de atat



o lasam cateva minute sa se raceasca, dupa care o putem servi



aici intoarsa pe cealalta parte □



nu va temeti daca este crapata in unele locuri, sau nu este uniforma, asta este farmecu ei! □



iar dupa ce o taiati...



o minune!



mirosul de ceapa verde se va imprastia atat de repede!



incat nici nu veti sti ca ati mancat prima felie!



iar a doua felie va fi doar de obisnuinta! □



abia la a treia felie veti fi constienti ca inca n-ati dat nimanui sa guste din ea □



a patra felie ar fi ca sa fiti siguri ca v-ati saturat...:)



a cincea stati asa, cate felii are painica asta? :)))



Nu va spun! Dar daca vreti sa stiti sigur cate felii are painica asta, eu va sugerez sa va duceti acum in bucatarie si sa o faceti pentru ca eu nu am de gand sa va spun!



Enjoy!