

Paine cu usturoi si ierburi aromate

written by Andreea



Painea despre care vreau sa va vorbesc astazi este de fapt binecunoscuta *pull apart bread*. Daca nu ati avut ocazia sa o faceti pana acum, va sfatuiesc cu caldura sa o faceti pentru ca este foarte buna! Se poate face si in varianta dulce, in general cu unt si scortisoara, insa varianta sarata este mult mai versatila, in sensul ca poate avea mult mai multe arome si condimente. Eu pentru astazi am ales o varianta clasica, usturoi si ierburi aromate, nu prea multe ierburi, doar cat sa dea o culoare frumoasa painii si o aroma discreta. Oricum, usturoiul se de tot!

Un motiv in plus pentru care am ales sa fac aceasta paine sunt si vasele cu interior ceramic de la Bialetti Exquisite. Le-am primit spre testare si sincer, va spun ca nu-mi pare rau! La mine acasa a ajuns un set Bialetti Exquisite compus dintr-o forma chec/cozonac/drob de 27×13 cm, o forma de tarta/tort cu diametrul de 27 cm, o forma inima cu diametrul 22,5 cm, plus un set de 12 forme pentru fursecuri, biscuiti, turta dulce. Mai multe detalii gasiti, pe site AICI. Eu cand am intrat prima data pe site-ul lor, am reperat si niste tigai tare interesante :).



Pe langa faptul ca au un aspect tare placut, exterior rosu aprins si frumos din vopsea siliconica, interiorul alb din ceramica, sunt usoare si foarte practice. Toate produsele sunt asezate intr-o cutie de carton usor manevrabila care nu cantareste mai mult de 1,5 kg cu produse cu tot! Poate singurul impediment pentru mine a fost marimea vaselor, pentru

ca noi acasa suntem doar 2 persoane si gatim in cantitati mai mici. Insa, pentru zilele cand avem musafiri sunt numai bune! Am testat limitele tavii de cozonac la temperatura de 200 de grade Celsius si s-a comportat exemplar. Desi materialul tavii este subtire, painea mea nu s-a ars, ci s-a gatit exact cat a trebuit.

Ingrediente:

pentru paine:

500 g faina tip 650

220 ml apa calda

25 g drojdie proaspata

1 lingurita zahar

1 lingurita sare

60 g unt moale taiat bucatele

pentru amestecul de unt aromat:

100 g unt

1/2 legatura patrunjel tocat

2 catei usturoi

1 lingurita oregano proaspat

10 fire chives

1 praf sare

Intr-un castron mare punem faina cernuta de doua ori, facem o gropita in mijlocul ei si lasam castronul deoparte. Intr-un castron mic sfaramam drojdia, o amestecam cu zaharul si amestecam bine, adaugam 2 linguri de apa din catitatea indicata si amestecam totul bine pana se lichefiaza, presaram o lingurita de faina peste amestec, acoperim castronul cu un prosop curat si lasam 10 minute sa dospeasca.

In gropita formata in faina adaugam apa calda si drojdia dospita si cu ajutorul unei linguri incepem sa incorporam lichidele. Cand aluatul incepe sa se formeze, adaugam sarea, lasam lingura la o parte si incepem sa framantam usor cu mainile. Framantam cam 10 minute, dupa care incepem si incorporam untul cate o bucatica pe rand, mai framantam in jur de 10 minute pana obtinem un aluat neted si elastic. Punem aluatul intr-un castron uns cu ulei si acoperit cu folie alimentara, si il lasam intr-un loc caldut, ferit de curenti de aer pentru 1 ora.

Incingem cuptorul la 200 grade Celsius. Intr-un castron mediu topim untul, peste el adaugam patrunjelul tocat, usturoiul zdrobit, oregano tocat marunt, chives tocat marunt si sarea.

Amestecam bine si lasam castronul deoparte.

Rasturnam aluatul pe masa de lucru, il mai framantam pentru 2-3 minute pana scoatem tot aerul din el. Impartim aluatul in 20 bucati, de marimea unei mingiute de ping pong. Luam fiecare mingiuta de aluat, o trecem prin amestecul de unt si o asezam in tava de copt. Eu am pus 10 mingiute la baza, si 10 deasupra.

Lasam painea sa dospeasca pentru 20 de minute.



Dam painea la cuptorul incins pentru 30-35 de minute, pana ce este rumena si frumoasa la culoare.



O lasam sa se raceasca in jur de jumatate de ora dupa care o putem consuma. Eu am servit-o calduta, asa cum era, caci pofta era mare :).



Dupa cum va spuneam, painea mea s-a comportat foarte bine la copt intava Bialetti Exquisite. Iar dupa folosire am putut sa o spal cu mare usurinta, fara sa fie nevoie sa o spal la masina de spalat vase, desi suporta si tratamentul masinii :).

Daca vreti si voi un set din acesta, puteti intra pe site sa vi-l comandati si nu uitati ca in perioada in care eu am aceasta postare pe blog, beneficiati de un discount de 25% pe site-ul lor. □

