

Batoane cu lapte si mac

written by Andreea



Batoane cu lapte si mac cu miez foarte pufos, usor dulci, glazurate cu sirop de zahar si presarate cu mac. Aceste batoane imi aduc aminte de copilarie si de pauzele la scoala.

Cand eram mica, iubeam nespus batoanele cu lapte si mac. Erau atat de moi si de pufoase incat mi se parea ca sunt un miracol! Nu imi puteam explica ce contin de sunt asa de moi! Ulterior, am avut bucuria sa vad exact cum se fac, direct in fabrica!



Batoane cu lapte si mac

Imi aduc aminte ca in clasa a doua am inceput sa mergem in excursii cu scoala. Pe vremea aceea se mergea periodic cu scoala in vizita la cate o fabrica din Bucuresti. Am fost la fabrica de sticla, la fabrica de confectii si intr-o zi am fost si la fabrica de paine. Probabil ca eram eu foarte mica de inaltime caci mi se pareau halele acelea imense si zgomotul cuptoarelor asurzitor.

Insa mirosul de paine coapta din fabrica m-a coplesit! Franzelele veneau veneau fierbinti pe niste benzi direct din cuptoare, iar alaturi pe niste mese foarte foarte lungi niste doamne formau niste rulouri din aluat pe care le ungeau cu ceva peste care presarau mult mac, iar la final foloseau niste pensule cu care ungeau batoanele coapte. De la fabrica am plecat cu buzunarele pline de covrigi si cu cate doua batoane cu mac calde si lipicioase.



Batoane cu lapte si mac

Mai tarziu aveam sa aflu ca din economie de ingrediente, batoanele cu lapte nu se ungeau cu ou, ci cu un amestec de apa si faina ca sa capete culoare frumoasa, iar la final erau unse cu sirop de apa si zahar ca sa iasa lucioase si usor dulci. Poate totusi ingredientele saracacioase si atat de putine le faceau sa fie atat de bune!

Amintirile din copilarie ma fac mereu cu nostalgie (dulce-amara) sa ma gandesc si la 1 iunie, Ziua Copilului, pe care o sarbatoream in stil comunist, cu multe evenimente si serbari. In amintirea acelor zile astazi am pregatit acasa aceste batoane si va spun, au iesit la fel de pufoase si moi!

Pentru aceste batoane cu lapte si mac am folosit faina de grau alba superioara 000 de la Baneasa si va spun ca mi-a placut tare mult rezultatul!

Alte dulciuri ale copilariei mai gasiti aici pe blog, precum: Piersici fursecuri, Nuci umplute, Budinca de orez cu caise, sau renumita Prajitura cu visine, sau covrigei cu cascaval si mac.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

▪ ***Ingrediente:***

- 550 g faina superioara 000 Baneasa
- 100 g zahar
- 270 ml lapte cald
- 25 g drojdie proaspata (sau 7 g drojdie uscata)
- $\frac{1}{2}$ lingurita sare
- 100 ml ulei

▪ *Pentru uns batoanele:*

- 50 ml apa
- 30 g faina
- 30 g seminte de mac

▪ *Pentru sirop:*

- 70 ml apa

- 70 g zahar



Eu am framantat manual aluatul dar il puteti framanta si cu robotul de bucatarie daca doriti.

Pregatiti aluatul: Intr-un castron puneti drojdia proaspata, impreuna cu zaharul. Zdrobiti drojdia cu ajutorul unei linguri de lemn apoi turnati laptele cald. Amestecati totul bine pana ce drojdia este complet dizolvata.



Intr-un vas incapator cerneti faina. In mijlocul ei faceti o adancitura si turnati amestecul format. Incepeti si amestecati din centru cu ajutorul unei linguri pana ce obtineti o compozitie lipicioasa. Turnati sarea si framantati in continuare.



Treptat adaugati cate 1-2 linguri din ulei si framantati, apoi adaugati din nou ulei si continuati framantarea pana ce tot uleiul este incorporat si obtineti un aluat fin si elastic. Puneti aluatul intr-un vas incapator, acoperiti vasul cu folie alimentara sau un prosop de bucatarie si lasati la dospit pentru o ora.

Modelati batoanele: Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Scoateti aluatul din vas si impartiti-l in 8 parti egale.



Din fiecare bucata formati cate o mingiuta, dupa ce ati obtinut cele 8 mingiute, acoperiti-le cu un prosop de bucatarie si lasati-le sa se odihneasca 10 minute.



Luati o prima bucata de aluat si intindeti-o intr-un dreptunghi cu lungimea de 40 cm si latimea de 20 cm.



Apucati de latura mai mare a dreptunghiului si rulati strans

intr-un rulou. Asezati ruloul pe tava mare a aragazului acoperita cu hartie de copt.

Continuati cu restul bucatilor de aluat. Acoperiti rulourile cu folie alimentara si lasati-le la dospit pentru 35 de minute.



Finisati batoanele: intr-un castron amestecati cei 50 ml apa impreuna cu cele 30 g de faina si amestecati foarte bine pana obtineti o compozitie lichida. Ungeti batoanele cu lichidul obtinut.



Pe deasupra presarati mac.



Coaceti batoanele: dati tava la cuptorul incins pentru 30 de minute pana ce sunt usor rumene pe deasupra.



Intre timp, pregatiti siropul de zahar: intr-un ibric amestecti apa impreuna cu zaharul si fierbeti timp de 5 minute. Lasati compozitia sa se raceasca.



Scoateti batoanele de la cuptor. Cat sunt calde inca, cu ajutorul unei pensule ungeti batoanele cu siropul racit.



Lasati batoanele sa se raceasca complet, dupa care le puteti degusta.



Sunt pur si simplu minunate! Atat de moi si parfumate!



Te transpun direct in copilarie!



Enjoy!