Branzoaice



Aceste branzoaice sunt delicioase si absolut pe „gustul” gospodinelor incepatoare Metoda lor de impachetare e una extrem de simpla, dupa cum veti afla mai jos. **Irina** draga, mii de pupici bunicii tale pentru minunatiile astea de branzoaice, pe care Bogdi meu le-a savurat cu mare pofta!
Sunt pufoase si absolut minunate!!!!

Ingrediente pentru 6 bucati mari sau 8 mai mici:

Pentru aluat:

- 750 g faina (700 pentru aluat, 50 pt modelat)
- 2 oua
- 35 g unt gras
- 1 plic drojdie uscata (9 g) sau 25 g drojdie
- 1 lingura smantana
- 80 g zahar
- 250 ml lapte

- 2 linguri ulei
- un varf de cutit sare

Ingrediente umplutura:

- 600 g branza de vaci
- 150 g zahar
- 2 oua mici
- 2, 3 picaturi esenta de vanilie
- stafide (optional)
- coaja de la o jumatate de lamaie
- un varf de cutit sare
- un galbenus de ou pentru uns

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade (foc potrivit).
Pentru aluat, se cerne intr-un vas incapator faina, se face loc in mijloc si se pun ouale, untul, drojdia, smantana, zaharul si, trepat, laptele caldut (se toarna putin lapte, se amesteca bine, iar putin lapte, iar se amesteca). Se framanta mai departe si, cand aluatul nu se mai lipeste de vas, se adauga uleiul.
Se omogenizeaza din nou, apoi se lasa la crescut cam 40-50 minute, dupa care foaia de aluat se intinde si se taie forme rotunde, mari, sau se fac direct cu mana.
Eu am incercat in ambele moduri si pot sa zic ca mi-a fost mai usor sa impart aluatul in 6 bile egale, pe care le-am mai lasat 10 minute la crescut pe masa infainata:



…si pe care le-am intins apoi cu sucitorul, decat sa tai forme cu un pahar (nici nu aveam cu gura atat de larga) iar la final sa raman cu aluat, pe care tot in mana ajungeam sa-l modelez.
Pentru umplutura se freaca branza de vaci cu zaharul, ouale, esenta, stafidele, coaja de lamaie si putina sare (intreaga operatie se face doar in momentul in care aveti deja aluatul pregatit, portionat si dospit, pentru ca altfel, de la zahar si oua, umplutura se va inmuia si inevitabil, va curge)
Astfel, se pune deasupra fiecarei „rotite” de aluat cate 3 linguri de branza (pe mijloc).





Lateralele se unesc la mijloc, apasand usor cu degetul ca sa se lipesca.



Se ung cu galbenusul de ou si se dau la cuptor, cca. 30 de minute:



Sau pana cand se rumenesc frumos, frumos, ca-n poza



Sunt minunate!!!! Pufoase si grozav de bune ori calde, ori reci:





Foaaarte mult mi-a placut stilul asta de „impachetat”! :))
Pentru voi, cu drag!!!



Poza veche
[shashin type=”photo” id=”15602″ size=”large” columns=”max” order=”user” position=”center”]