

Painici fara drojdie, de post



Painici fara drojdie, de post! Pentru voi, dragilor, cu cel mai mare drag!!!

Dupa vreo 4 incercari, cu mai mult sau mai putin ulei, cu mai multa sau mai putina apa...in doar o saptamana ☐ ...am ajuns, in sfarsit, la cea mai buna reteta de **paine** fara drojdie, o paine cu praf de copt, pe care-am impartit-o in portii mai mici, pentru a se coace cat mai bine si pentru a putea fi savurata de toata familia!

Bogdi a fost atat de incantat, incat a mancat o painica pe nerasuflete...iar eu i-am urmat imediat exemplul! ☐

Mi-a spus mai apoi ca painicile mele i-au amintit de painicile pe care le-am mancat la maicuta noastra draga, la **Manastirea Bistrita**. Asa ca am fost foarte fericita!

Ingrediente pentru 6 painici:

- 500 g faina (000)
- un plic praf de copt (10 g)
- 2 lingurite cu sare
- 250 ml apa
- 50 ml ulei

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit); se tapeteaza cu hartie de copt o tava mare de copt (cea de la aragaz).

Se pun faina, praful de copt si sarea intr-un castron incapator. Se toarna apa calda si uleiul si se amesteca cu o lingura pana la omogenizare; se continua „framantarea” cu mana, pana cand aluatul se aduna intr-o bila mare. Se fac apoi 6 bile de aluat care se cresteaza, cu ajutorul unui cutit bine ascutit, in cruce:



Laura Sava



Painicile se pun in tava pregatita, la distanta unele de altele, se ung cu putina apa si se lasa la copt cca. 30 de minute.

Aici, mai jos, aveti varianta cu mai mult ulei (cca. 80 ml), care au iesit mai netede, dar mai ferme:



Iar aici sunt painicile noastre de astazi, fragede si pufoase (atat cat poate fi de pufoas un aluat de post ☐):



...pe care le-am mancat calde, fara nimic altceva :))) Atat de bune au iesit!

