



Pâinea lui Dory

Dispozitive TM6

Timp de preparare 10 min.

Timp total 1h 50 min.

Mărime porție 20 felii

Ingrediente

- 500 g făină albă
- 500 ml apa
- 7 g drojdie uscata
- 5 g zahăr
- 7 g sare
- 30 g ulei
- 150 g amestec de semințe
- 50 g fulgi de ovăz

Pași de preparare

1. Se adauga în bolul de amestecare 5g zahar, 500 ml apă , 7 g drojdie uscata se încălzește **2 min/37°C/speed 2**
2. Adăugați în bolul de mixare 500 g făină albă, 50 g fulgi de ovăz,30 g ulei 150 g amestec de semințe și selectati **Aluat 15 min.**
3. Adăugați 7 g sare, si mai framantati **Aluat 12 min..**
4. Lasati aluatul la dospit cca. 1 ore sau până își dublează volumul.
5. Cu 20 de minute inainte de terminarea perioadei de dospit, punem la cuptor un vas cu apa si incalzim cuptorul la o temperatura de 210 g. Incalzim cratita/vasul in care vom coace aluatul inainte de a pune aluatul la cuptor.
6. Coacem painea timp de 45-50 min. La o temperatura de 210 functie de cuptor.

Recomandări și sfaturi utile

- Folosiți cantități egale de semințe (câte 30 g din fiecare) sau în proporția pe care o doriți. - Acest aluat e foarte lipicios, dar nu trebuie să mai adăugați făină, pentru că aluatul lipicios va face o crustă foarte crocantă și un miez umed.