



Damper cu unt cu sirop auriu

Dificultate ușor

Timp de preparare 10 min.

Timp total 40 min.

Mărime porție 8 porții

Ingrediente

Damper

- 450 g făină cu agent de creștere, plus pentru presărare
- 1 priză sare, de mare, fină
- 80 g unt nesărat, tăiat cubulețe
- 20 g sirop auriu
- 90 g apă
- 100 g lapte integral

Unt cu sirop auriu

- 70 g sirop auriu
- 200 g unt nesărat, moale

Valori nutritive per 1 porție

Calorii 2090 kJ / 497 kcal

Proteine 6.7 g

Carbohidrați 50.3 g

Grăsimi 30.2 g

Fibre 2.1 g

Preparare Damper

1. Preîncălziți cuptorul la 200°C și tapetați cu hârtie de copt o tava de copt (20 cm x 30 cm).
2. Puneți în bolul de mixare făina, sarea, untul și siropul auriu, apoi mixați **10 sec./viteza 6**.
3. Adăugați apa și laptele, apoi frământați **Aluat** **20 sec.**
4. Transferați aluatul pe un covoraș pentru copt din silicon ușor presărat cu făină sau pe o suprafață de lucru și dați-i forma unei pâini rotunde (aprox. 18 cm Ø), apoi așezați-o în tava pregătită.
5. Presărați cu puțină făină, apoi coaceți timp de 25-30 minute (200°C) până când damper-ul este pătruns și sună a gol atunci când este bătut la bază. Transferați pe un grătar metalic pentru a se răci. Spălați și uscați bolul de mixare.

Unt cu sirop auriu

1. Puneți siropul auriu în bolul de mixare și încălziți **30 sec./37°C/viteza 1**.
2. Adăugați untul și amestecați **30 sec./viteza 3**. Transferați într-un recipient etanș și dați la frigider până la utilizare.
3. Serviți cald cu unt cu sirop auriu.

Obiecte utile

cuptor, tavă de copt (20 cm x 30 cm), hârtie de copt, covoraș pentru copt din silicon, grătar, recipient etanș, frigider

Recomandări & Sfaturi utile

- Damperul este învelit în mod tradițional în folie de aluminiu și gătit pe cărbunii unui foc deschis. Un cuptor de pizza în aer liber poate fi, de asemenea, folosit pentru a coace damper.
- Pentru a prepara propriul unt pe care să-l folosiți în această rețetă, vă rugăm să consultați rețeta din *Rețetarul de bază*.