



PASIUNE PENTRU GĂTIT DIN 1877

PAIN PAILLASSE (Pâine elvețiană)



4 PORȚII

INGREDIENTE

350g făină albă
100g făină de grâu tare
300g apă
5g drojdie
8g sare de mare

piatră de copt de la NEFF

MOD DE PREPARARE

Se dizolvă drojdia în apă caldă. Într-un bol, se amestecă drojdia cu toate celelalte ingrediente. Se frământă utilizând un mixer cu accesoriu de aluat, apoi se lasă la crescut într-un loc cald timp de 20 de minute.

Apoi se frământă bine aluatul din nou cu mâinile. Se acoperă bolul sau se pune aluatul într-un bol de plastic cu capac și se lasă la frigider timp de 20 de ore. Aluatul poate fi lăsat la frigider și pentru o perioadă mai lungă de timp.

În ziua în care se coace pâinea, se pune piatra de copt în cuptor și preîncălzește cuptorul la 250°C.

Se transferă cu grijă aluatul pe o suprafață de lucru dată cu făină și se împarte în două. Se pune făină pe toate părțile aluatului și se întinde cu grijă trăgându-l de ambele capete. Apoi se răsucește aluatul ca și cum ai stoarce un prosop.

Se folosește o paletă de lemn cu coadă, se pun pâinile pe piatra de gătit și se coc la 220 °C, cu încălzire superioară și inferioară și intensitate medie a aburului, timp de 25-30 de minute.