



LIPIE



Pentru 20 de lipii

INGREDIENTE

LIPIE

250 gr făină de grâu spelta (tip 650)
250 gr făină de secară
100 gr făină de secară, făină de grâu
20 gr drojdie proaspătă
1 linguriță de miere
¼ linguriță de sare
125 ml lapte bătut
4 linguri de ulei de floarea soarelui
1 ou
1 linguriță de schinduf albastru - se găsește în plafare
½ linguriță: chimen, semințe de coriandru, schinduf, anason, semințe de fenicul
făină pentru blatul de lucru

MOD DE PREPARARE

Se amestecă tipurile de făină într-un castron, se face o gaură la mijloc. Se sfărâmă drojdia în 250 ml apă caldă, se adaugă miere și se amestecă bine. Se toarnă apa cu drojdie în făină. Se adaugă sare pe marginea exterioară a făinii, se adaugă zară, ulei, ouă, schinduf și condimente măcinate. Se amestecă bine cu mixerul și se continuă să se frământă cu mâinile până când aluatul este omogen.

Se preîncălzește cuptorul la 210 ° C cu piatra de copt ceramică pe raftul 1 (programul de pizza). Se formează o bilă mare de aluat și se lasă să se ridice la nivelul puterii de aburire 1 timp de 50 de minute. Se frământă din nou pe un blat de lucru acoperit cu făină și se împarte în 20 de părți - se fac bile mici și se întind la 5 mm grosime cu diametrul de 15 cm.

Se înțeapă suprafețele de aluat de câteva ori cu o furculiță. Se adaugă puțină făină și se pune o hârtie de copt. Se acoperă cu un prosop de bucătărie și se lasă să se odihnească încă 20 de minute. Se pune aluatul pe piatra de copt preîncălzită timp de 8-10 minute. Se păstrează într-un borcan deschis la temperatura camerei până când devin uscate și dure.