



Paine de casa taraneasca

- **Faina - 1 kg**
- **Apa calduta - 700 ml**
- **Drojdie - 25-3 g**
- **Sare - 20 g**

Se amesteca bine faina cu sarea

Drojdia se amesteca cu apa (calduta), zaharul si drojdia.

Se amesteca toate ingredientele pana se formeaza o coca moale ce se framanta bine.

Se lasa la crescut aproximativ 30-40 min, intr-un loc cald.

Cand coca a crescut, se framanta cateva minute si se pune in doua tavi unse cu putin ulei vegetal.

Se mai lasa la crescut in tigaie aproximativ 20-30 minute.

Se incalzeste cuptorul aproximativ 30 minute la 250 grade impreuna cu un castron/ulcica cu apa pentru abur.

Coca crescuta se pune la cuptor 20 minute, la temperatura de 250 grade impreuna cu un castron/ulcica cu apa pentru abur.

Se reduce apoi temperatuta la 170-180 grade pentru 20-25 minute.

Este foarte gustoasa, usor de preparat si satiosa.

Pofta buna!