



Paine rapida cu chimen la tigaie - Paine fara cuptor!

- **Apa - 200 ml**
- **zahar - 2 lingurita**
- **Faina - 400 g**
- **Sare - 1 lingurita**
- **Drojdie - 25 g**
- **Ulei de masline - 1 lingura**
- **Seminte de in - 1 lingurita**

Se amesteca bine faina cu sarea, chimenul, semintele de in.

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

Se amesteca toate ingredientele pana se formeaza o coca moale ca ee framanta cu mainile unse cu ulei vegetal.

Se lasa la crescut aproximativ o ora, intr-un loc cald.

Cand coca a crescut, se framanta cateva minute si se intinde intr-o tigaie unsa cu ulei vegetal.

Se mai lasa la crescut in tigaie aproximativ 30 minute.

Se pune tigaia pe aragaz la foc mic, acoperita cu capac si se coace pe ambele parti pana se rumeneste (aproximativ 5 min pe fiecare parte).

Cand este gata se lasa aproximativ 10 minute acoperita cu un servet.

Este foarte gustoasa, usor de preparat si satiosa.

Pofta buna!