

Reteta

„Chifle pentru
BURGER cu Maia”

by
Ludmila Casian

INGREDIENTE

- 2 ouă mari
- 75 gr lapte rece
- 190 gr făină albă de grâu tip 650
- 90 gr făină integrală
- 90 gr maia PMC
- 5 gr sare
- 23 gr zahăr
- 80 gr unt

PROCES

- Într-un bol amestec toate ingredientele cu excepția untului. Omogenizez aluatul bine,
- Odihnă 20-30 minute;
- Adaug untul moale, treptat, câte puțin, până obțin un aluat neted și elastic;
- Răstorn aluatul într-un bol curat, îl acoperi cu o folie și-l las să se odihnească cea 30-40 minute;
- La fiecare 30-40 minute efectuez 2 seturi de Plieri/Întinderi;
- Și-l bag la frigider pentru 2 ore;
- Împart aluatul în 5 părți egale și le dau formă rotundă;
- Pun bilele într-o tavă acoperită cu hârtie de copt lăsând suficient spațiu între ele;
- Ung bilele cu amestec de ou și lapte;
- Presar chiflele cu semințe de susan;
- Pun tava cu chifle în cuptorul preîncălzit la 230 C pentru 25 minute; Primele 10 minute coc cu aburi;
- Neapărat las chiflele să se răcească pe un grătar;

Poftă bună!

