

TÓTHNÉ LIBOR MÁRIA

# *Fii brutar*

## LA TINE ACASĂ! 2

REȚETELE BRUTĂRIEI LIMARA



EDITURA CASA, ORADEA, 2026



## Mulțumiri

Aș dori să le mulțumesc tuturor celor care mi-au urmărit și mi-au susținut munca de-a lungul anilor, în special comunității fidele a *Brutăriei Limara*. Dragostea și entuziasmul pe care le manifestați față de rețetele mele îmi dau putere și mă motivează să continui să creez și să vă împărtășesc rețete noi.

Este o bucurie uriașă să văd că, și după apariție, cărțile mele se bucură în continuare de popularitate, iar vestea apariției noului volum a fost întâmpinată cu atâtea mesaje frumoase. Faptul că atât de mulți îl așteaptă cu nerăbdare mi-a întărit convingerea că ceea ce fac are cu adevărat valoare. Pe rețelele de socializare, peste o sută cincizeci de mii de persoane îmi urmăresc postările, iar grupul *Brutăria Limara* a devenit un adevărat loc de întâlnire pentru această comunitate, unde văd zi de zi fotografii cu preparate făcute după rețetele mele. Această susținere și această prezență activă sunt pentru mine o sursă imensă de inspirație.

Primesc în mod regulat mesaje emoționante de la cititori care îmi povestesc că, la început, când au încercat pentru prima dată rețetele mele, li s-a părut că îi țineam eu însămi de mână și că îi îndrumam pas cu pas, în fiecare etapă a coacerii. Pentru mine, aceste mesaje nu înseamnă doar confirmare, ci și dovada faptului că bucuria de a coace aduce multă fericire în viața familiilor. Când citesc că, datorită rețetelor mele, au parte de reușite, acest lucru este pentru mine cel mai frumos dar și o mare onoare.

Vă mulțumesc pentru încredere și pentru că mă urmăriți, pentru că faceți parte din această minunată comunitate a pasionaților de pâine făcută în casă. Sunt recunoscătoare pentru fiecare feedback primit. Sper din suflet ca și noua carte să fie primită cu aceeași bucurie ca volumele de până acum.

Tóthné Libor Mária



# *Cuprins*

Prefață **9**

Pâini și cozonaci **16**

Baze pentru sandvișuri și gustări **56**

Produse de patiserie cu umplutură dulce **94**

Produse de patiserie cu umplutură sărată **118**

Una-alta **146**

Index **168**

Despre autoare **173**



# Prefață

Au trecut doisprezece ani de când, în 2014, a apărut prima mea carte de bucate, *Fii brutar la tine acasă! – Rețetele brutăriei Limara*. Încă de atunci mă gândeam că, la un moment dat, va trebui să existe și o continuare. Între timp, până să-i vină rândul, au apărut *Fii patiser la tine acasă – Împletituri delicioase; Fii brutar în lumea mare. Ocolul pământului cu 72 de rețete* și *Bunătați pentru musafiri – de la găluște de aur la jerbo*. Acum iată a apărut și continuarea mult așteptată. Și această nouă carte de rețete se adresează celor care își coc pâinea acasă, pentru că este foarte frumos să fii brutar la tine acasă.

Prima postare pe blogul Brutăria Limara am făcut-o la sfârșitul lunii noiembrie 2008. Îmi amintesc că, înainte s-o public, am stat mult pe gânduri dacă să-i dau numele Brutăria Limara sau Brutăria de acasă Limara. Poate că ar fi trebuit s-o aleg pe cea din urmă, fiindcă primesc regulat mesaje în care sunt întrebată unde se află brutăria, care este adresa exactă sau cum se pot face comenzi. O doamnă drăguță mi-a scris că a străbătut cu bicicleta orașul Macău, dar nu a găsit Brutăria Limara. Când i-am răspuns că nu există nicio brutărie, că nu sunt brutar, ci doar o gospodină căreia îi place foarte mult să coacă acasă și care împărtășește cu bucurie și altora rețetele îndrăgite, mirată de răspunsul meu, mi-a scris că ar fi bine să deschid o brutărie și să fiu brutar cu adevărat.

Ei bine, eu rămân în continuare un brutar de acasă: coc cu bucurie ceea ce am poftă să pregătesc. În ultimele săptămâni, însă, când am copt mereu de probă, am ajustat rețetele, apoi le-am pregătit pentru ședințele foto, m-am simțit ca și cum aș avea într-adevăr o mică brutărie. Au venit prietenii, am degustat împreună pro-

dusele, le-am analizat, am păstrat ce ne-a plăcut și am renunțat la cele care nu ne-au plăcut - toate acestea la o cafea sau o răcoritoare. Și această parte a elaborării mi-a plăcut foarte mult.

În cele din urmă s-au conturat rețetele pe care le-am inclus în carte. Am vrut neapărat să le prezint pe cele pe care le pregăteam des, preferatele familiei mele. Unele produse de patiserie au căpătat o formă nouă, altora le-am schimbat umplutura. Desigur, în carte veți găsi rețete de pâini, cozonaci, produse de patiserie sărate și dulci, cu umplutură sau fără. Și pogăcelele noastre preferate și-au găsit locul, precum și gogoșile, care sunt cu adevărat deosebite.

Am pus accent mai ales pe pâinile aromatizate, puțin diferite de cele obișnuite. Nu coacem asemenea pâini în fiecare zi, dar merită neapărat să le încercăm. Legumele adăugate în aluatul de pâine îi fac miezul cu adevărat moale și succulent și îl ajută să rămână proaspăt mai mult timp. În familia noastră, și cozonacii sunt foarte îndrăgiți. Ne plac sărați, dulci, umpluți, rotunzi sau împlețiți în forme alungite. Aș putea spune chiar

că produsele de patiserie umplute sunt adevărata mea slăbiciune. Am început să le pregătesc pentru a nu arunca resturile. Cât timp copiii mei mergeau la școală, era foarte practic să le împachetez așa ceva pentru gustarea de la ora zece, iar acum se constituie în cine minunate.

Deși astăzi îmi frământ pâinile numai cu maia, produsele de patiserie prefer să le pregătesc cu drojdie. Pentru mine, cele făcute cu drojdie sunt mai gustoase și, în plus, se pregătesc mult mai repede și mai previzibil decât cele cu maia. Fiindcă aluatul cu maia și cel cu drojdie se prepară în mod cu totul diferit, această carte cuprinde doar rețetele făcute cu drojdie. În loc de maia naturală folosim aluat vechi, care este un preferment cu drojdie.

### ***Rețeta aluatului vechi***

Am folosit aluat vechi și în rețetele din prima mea carte, dar, cu siguranță, există și cititori care încă nu îl cunosc.

Dacă pregătim pâine de mai multe ori pe săptămână, merită să facem dintr-odată o cantitate mai mare de aluat vechi, fiindcă se păstrează excelent în frigider timp de o săptămână și suportă foarte bine chiar și congelarea. Pentru congelare, porționăm aluatul vechi și îl punem la congelator în pungi unse cu un strat subțire de ulei. Înainte de folosire, îl lăsăm să se dezghețe pe blatul de bucătărie.

Pentru aluatul vechi necesar pentru aproximativ trei pâini, se dizolvă 10 g drojdie proaspătă sau 1 linguriță de drojdie uscată în 300 ml apă caldă. Apoi se adaugă 500 g făină pentru pâine și se frământă. Nu este nevoie de frământare îndelungată; când aluatul s-a adunat într-o bilă, se pune într-un vas mai mare, cu capac, și se acoperă. Se lasă pe blatul de bucătărie 8-10 ore (vara, pe caniculă, 3-4 ore sau până când începe să se lase), apoi

se pune la frigider. Când a sosit momentul coacerii îl scoatem din frigider și rupem din el o bucată de aproximativ 200-250 g suficientă pentru o cantitate de 500 g făină și o frământăm în aluatul de pâine împreună cu celelalte ingrediente.

Dacă coacem pâine mai rar, putem pregăti o porție mai mică de aluat vechi. În acest caz, se dizolvă o bucată de drojdie proaspătă cât un bob de mazăre în 100 ml apă caldă, se adaugă 150 g făină pentru pâine și se amestecă bine, dar nu este nevoie de frământare. Se acoperă și se lasă pe blatul de bucătărie 3-4 ore, apoi se pune la frigider. A doua zi sau după 8-12 ore putem deja coace cu el. Această porție este suficientă pentru un aluat pregătit din 500 g făină.

Modul și timpul de dospire, modelarea și apoi coacerea se fac la fel ca atunci când folosim doar drojdie însă, datorită aluatului vechi, pâinile și produsele noastre de patiserie vor avea un gust mai bun, o textură mai plăcută și vor rămâne proaspete mai mult timp.

### ***Ingrediente și frământare***

Despre ingrediente, ustensile și metodele de coacere am scris foarte detaliat în prima mea carte. De aceea, acum voi trece în revistă doar pe scurt cele mai importante informații despre pregătirea aluatului și vă voi împărtăși și câteva dintre trucurile mele preferate.

Pregătirea aluatului începe cu măsurarea atentă a ingredientelor. Nu merită să ne grăbim, fiindcă atunci se poate întâmpla să uităm să adăugăm drojdia sau sarea în aluat, ceea ce poate fi foarte supărător. Lucrez cu ingrediente la temperatura camerei. Iarna aduc din timp făina și ouăle din camera rece, ca să ajungă la temperatura camerei, iar lichidul îl încălzesc până devine cald.

Pe vreme răcoroasă, clătesc cu apă caldă și bolurile folosite pentru frământare. Vara însă, când bucătăria

se încălzește prea tare, folosesc lichid rece sau la temperatura camerei; doar drojdia o activez în puțin lapte sau apă caldă.

Următorul pas este frământarea aluatului. Există multe tehnici de frământare și trebuie să o găsim pe cea care ni se potrivește cel mai bine, cea cu care ne este cel mai ușor să lucrăm.

Putem lucra cu mașina de frământat sau cu mâinile. Desigur, și eu folosesc malaxorul, dar îmi place mult mai mult să frământ cu mâna. După părerea mea, frământarea manuală este și o terapie.

Mai întâi amestec ingredientele cu o spatulă sau cu o paletă pentru aluat, până când aluatul începe să se adune, cât de cât, într-o bilă. Apoi îl scot pe masă și poate începe lucrul. Pentru început împing aluatul înainte cu mâna dreaptă, apoi îl trag înapoi, după care repet mișcarea cu mâna stângă. Între timp îmi găsesc un ritm care să-mi ușureze munca și să mă relaxeze. La sfârșitul frământării se poate folosi și metoda trântirii aluatului de masă. Aluatul mai tare îl trântesc cu o singură mână pe masă, îl rulez, îl prind din lateral și îl trântesc din nou. Dacă aluatul este mai moale, îl prind din ambele părți și îl trântesc astfel. Și aceasta este o tehnică foarte bună: aluatul devine mai elastic și ferm, deși știu că pe mulți asta îi miră. Are și ea ritmul ei și ajută cu adevărat la eliberarea tensiunii. Când aluatul devine elastic, se desprinde de mâini, la fel ca atunci când folosim malaxorul, se desprinde de fundul bolului.

Până astăzi mă fascinează felul în care, în doar câteva minute, aluatul prinde viață sub mâinile mele, pornind de la simplele ingrediente. Nu trebuie să ne speriem deloc de frământare: oricine o poate face, iar cu cât exersăm mai des, cu atât ne va ieși mai bine.

Chiar și atunci când lucrez cu malaxorul, mai frământ aluatul puțin cu mâna înainte de a-l pune în bolul pentru dospire. Astfel, pe de o parte, îi dau o formă frumoasă de bilă, iar pe de altă parte pot verifica și textura aluatului.

Mulți spun că frământarea manuală este foarte oboitoare sau că au mâinile mai slabe și nu fac față. Pentru ei, o metodă foarte bună este frământarea aluatului în mai multe etape.

În primul pas, amestecăm aluatul cu o spatulă, până când se adună într-o bilă, iar făina se umezește peste tot. Apoi îl acoperim și îl lăsăm la odihnă 10-15 minute. În acest timp, particulele de făină absorb complet lichidul, iar aluatul începe să devină moale și elastic.

În al doilea pas, scoatem aluatul pe blatul de lucru și îl frământăm 4-5 minute. După aceea îl acoperim din nou și îl lăsăm la odihnă un sfert de oră. În ultimul pas adăugăm untul și îl încorporăm în aluat. Prin această metodă în mai multe etape se poate obține un aluat foarte frumos. Este recomandată mai ales atunci când, potrivit rețetei, trebuie să pregătim un aluat ceva mai tare.

În timpul frământării se poate întâmpla să fie nevoie să ajustăm consistența aluatului. Uneori e posibil ca, din cauza cantității de lichid indicate, aluatul să iasă foarte moale sau, dimpotrivă, foarte tare. De vină poate fi calitatea făinii, mai slabă sau mai puternică decât media, dar pot influența și temperatura sau umiditatea aerului. De asemenea, nu este indiferent nici dacă frământăm cu malaxorul sau cu mâna. În astfel de cazuri putem adăuga fără teamă încă puțin lichid sau puțină făină în aluat, dar întotdeauna în cantități mici, de preferat în mai multe etape. La următoarea frământare, putem întări făina mai slabă înlocuind 20% din cantitate cu făină pentru pâine sau cu făină grifică.

Dacă frământăm cu malaxorul, chiar dacă adăugăm grăsimea în aluat în mai multe etape, se poate întâmpla ca aceasta să se întindă pe fundul bolului, iar aluatul doar să alunece pe ea și să nu reușească să o încorporeze. În acest caz opresc mașina, rup aluatul în bucăți, apoi o pornesc din nou la viteză mică. Metoda aceasta funcționează de fiecare dată.

## *Dospire și modelare*

După frământare urmează prima dospire, adică maturarea - timp în care aluatul își dublează volumul și încep să se dezvolte aromele. Obişnuiesc să acopăr bolul pentru dospire cu folie alimentară sau cu o cască de duș. Prosopul de bucătărie nu este cea mai bună alegere, fiindcă sub el aluatul face ușor piele, adică suprafața lui începe să se usuce; dacă totuși îl folosim, trebuie să pulverizăm apă pe prosop.

După dospire urmează împărțirea aluatului, adică îl tăiem în numărul potrivit de bucăți, cărora le dăm o formă preliminară, de cele mai multe ori rotunjindu-le. După aceea le acoperim și le lăsăm puțin la odihnă, până devin ușor de modelat. Îmi place să fac împărțirea cu precizie. Cu ajutorul cântarului porționez aluatul cu precizie, la gram, astfel încât fiecare bucată să fie la fel, iar coacerea să fie uniformă.

După odihnă urmează modelarea. În funcție de rețetă, aceasta se face cu mâna sau cu sucitorul. De cele mai multe ori presăram făină sub bucățile de aluat, dar, dacă rețeta permite, mie îmi place să lucrez pe o suprafață unsă subțire cu ulei sau cu unt topit. În multe cazuri, aluatul se modelează astfel mai ușor decât pe blatul de lucru presărat cu făină.

Fie că modelăm aluatul dintr-o singură bucată, fie că îl împărțim înainte, mai întâi îl apăs cu pumnul, până ajunge la forma potrivită. După aceea, cu sucitorul obținem ușor un dreptunghi sau un pătrat, dar metoda funcționează bine și în cazul foilor rotunde. Dacă, în ciuda tuturor încercărilor, nu reușim să întindem un dreptunghi sau un pătrat, îndoim marginile aluatului spre interior până când obținem laturi drepte, apoi continuăm întinderea.

Produsele modelate le așez pe o tavă tapetată cu hârtie de copt, la distanță unele de altele, ca să aibă

suficient loc pentru dospire. După modelare, lăsăm din nou aluatul să crească până își dublează volumul, acoperindu-l între timp cu folie alimentară, ca să nu facă piele nici de această dată. Temperatura ideală este de 24-26 °C, la această temperatură aluatul își dublează volumul în aproximativ 30 de minute. Dacă este mai cald, timpul se poate scurta puțin, iar dacă este mai răcoare, dospirea poate dura chiar și 60 de minute. Pe vreme răcoroasă, las aluatul la dospit în cuptorul cald: încălzesc cuptorul la 26-27 °C, apoi îl opresc și introduc tava. Funcționează foarte bine și varianta în care, în loc să încălzim în prealabil cuptorul, punem un vas cu apă caldă pe fundul acestuia, asigurând astfel un mediu umed pentru dospire. După 20-30 de minute scot tava (și vasul!), apoi pornesc cuptorul la temperatura potrivită. Trebuie să sincronizăm timpul în așa fel încât, până când aluatul a dospit, și cuptorul să fie suficient de încins. Cuptoarele moderne se încălzesc în 8-10 minute, iar cele mai vechi pot avea nevoie chiar și de 20-30 de minute.

Frumusețea dospirii este că poate avea loc chiar și în frigider. Dacă știu că a doua zi dimineată aștept musafiri, pregătesc aluatul din timp: îl frământ seara și îl pun peste noapte în frigider. Va dospi minunat și acolo. Dimineata îl scot și îl împart, îl rotunjesc și îl las la odihnă ca de obicei. Această odihnă durează cu 15-20 de minute mai mult decât atunci când dospirea se face în mod obișnuit. De atât timp în plus are nevoie aluatul ca să ajungă la temperatura camerei.

Și după modelare se poate pune aluatul la rece, pe o tavă acoperită. Dimineata îl scot, îl las aproximativ 30 de minute la temperatura camerei, apoi îl introduc în cuptorul încins. Și aceasta este o metodă care s-a dovedit foarte bună, avantajul ei este că produsele de patiserie sunt gata și mai repede, iar dezavantajul este că avem nevoie de mai mult loc în frigider.

## *Mic ghid de coacere*

În timpul coacerii, pâinea are neapărat nevoie de aburi. Aceștia împiedică aluatul să prindă crustă prea repede, astfel încât să poată crește în continuare, iar miezul să devină mai afânat și mai pufos. Eu am cup-tor cu funcție de aburi, așa că îmi este ușor: dozez can-titatea potrivită de apă, care ajunge sub formă de aburi în spațiul de coacere, la începutul coacerii. Dacă nu avem un astfel de cuptor, trebuie să asigurăm noi can-titatea necesară de aburi. Cel mai simplu este să coa-cem pâinea într-un vas acoperit, de exemplu într-un vas yena. În acest caz nu avem altceva de făcut decât să pulverizăm apă pe interiorul capacului și pe aluatul dospit, chiar înainte de coacere, apoi să introducem vasul în cuptorul încins.

Vasele yena sunt termorezistente, așa că vasul aflat la temperatura camerei poate fi pus fără grijă în cupto-rul fierbinte. Dacă nu avem niciun astfel de vas, trebu-ie să punem pe fundul cuptorului o tavă metalică mai mică și să o încălzim bine. Când introducem aluatul în cuptor, turnăm în această tavă un pahar cu apă fierbin-te sau aruncăm în ea un pumn de cuburi de gheață. În acest caz merită să pulverizăm apă și pe aluat, pentru ca formarea crustei să înceapă cât mai târziu. Aburii sunt necesari doar în prima treime a coacerii, după aceea vasul cu apă trebuie scos.

Și vasul de fontă este o alegere foarte bună, dar acesta trebuie încălzit foarte bine împreună cu cupto-rul, iar aluatul dospit se pune în vasul fierbinte.

Și pentru produsele de patiserie merită să creăm aburi. Este suficient să le pulverizăm din belșug cu

apă, astfel încât să rămână puțină apă și pe tavă, și să stropim cu apă și pereții cuptorului.

Temperatura de coacere este de 200-230 °C pentru pâini și de 180-200 °C pentru produsele de patiserie. Aluaturile dospite se coc, în general, cu încălzire sus-jos. Dacă le coacem într-un vas închis, putem alege funcția de ventilație, la fel și atunci când începem coa-cerea cu aburi. La rețete am menționat modul de coa-cere doar atunci când acesta diferă de coacerea obiș-nuită, cu încălzire sus-jos. Durata coacerii poate fi cu aproximativ 5-7 minute mai lungă sau mai scurtă decât timpul indicat, în funcție de cuptor.

Să ciocănim ușor partea de jos a pâinilor: dacă sună adânc, a gol, înseamnă că sunt coapte. În cazul produ-selor de panificație, dacă nu suntem siguri, trebuie să le ridicăm. Dacă le simțim ușoare, atunci cu siguranță sunt gata. Dacă se rumenesc prea repede, putem re-duce fără grijă temperatura cuptorului cu 5-10 °C sau putem acoperi produsele cu hârtie de copt. Dacă ob-servăm că, spre sfârșitul coacerii, produsele de patise-rie nu se rumenesc uniform, putem porni funcția de ventilație pentru ultimele 3-5 minute; o coacere atât de scurtă nu mai usucă aluatul. Produsele de patiserie gata coapte le așezăm întotdeauna pe un grilaj, ca să se răcească, fiindcă pe tavă transpiră ușor, iar partea de jos devine umedă.

Aluatul dospit este cel mai bun proaspăt. Dacă coc mai mult, imediat ce produsele s-au răcit, le învelesc pe fiecare în folie și le pun îndată în congelator. La fel procedez cu produsele de patiserie umplute, cu pâinile și cu cozonacii. Rezistă bine timp de două-trei luni și se poate scoate câte o bucată la nevoie.

Să pregătești aluat dospit este o bucurie, iar să fii brutar la tine acasă este minunat.

Să ne apucăm cu încredere, nu vom fi dezamăgiți! Poate că la prima încercare, sau nici la a doua, pâinea nu va arăta așa cum ne-am dorit, dar putem fi siguri că va fi mult mai bună decât cea cumpărată din magazin.



Cozonac marmorat cu ciocolată  
Cozonac dospit cu nucă și mac  
Franzelă cu zer  
Focaccia cu roșii cherry  
Pâinică cu semințe de in și morcovi  
Pâine la tavă cu semințe  
Pâine împletită cu mac și afine uscate  
Cozonac etajat cu mac și fructe uscate  
Cozonac cu matcha  
Pâinică cu dovleac  
Pâine pentru sandvișuri  
Cozonăcei cu susan  
Challah (berches) fără lactate  
Cozonac Túró Rudi  
Babka cu pesto verde

# *Pâini și cozonaci*

# FRANZELĂ CU ZER

Zerul este lichidul acrișor care rămâne după separarea untului. La culoare seamănă cu laptele, doar că este mult mai dens.

Aluatul preparat cu zer este moale și cremos.

## INGREDIENTE

100 ml apă caldă  
100 ml zer  
5 g drojdie proaspătă  
150 g aluat vechi (pagina 10)  
300 g făină pentru pâine  
1 linguriță cu vârf sare  
1 lingură ulei

## GRAD DE DIFICULTATE:

mediu-difil

**PREGĂTIRE:** circa 30 de minute

**DOSPIRE:** circa 2 ore

**COACERE:** circa 30-35 de minute

## *Limara te sfătuiește*

Zerul se poate prepara foarte ușor și acasă: într-o cană cu lapte gras se amestecă 1 lingură de zeamă proaspătă de lămâie și se lasă cam 15-20 de minute. Când laptele începe să se îngroașe și să se brânzească ușor, poate fi folosit.

**1.** Se toarnă într-un bol apa și zerul, se sfărâmă drojdia și se adaugă aluatul vechi. Peste ele se cerne făina, se presară sarea și se adaugă uleiul. Se începe frământarea cu mâinile sau cu malaxorul. Se obține un aluat ușor, puțin moale, dar nelipicios. Când aluatul se desprinde de bol, se acoperă și se lasă la dospit, la temperatura camerei, 40-50 de minute, până își dublează volumul.

**2.** Aluatul dospit se răstoarnă cu grijă pe o suprafață presărată cu făină. Se mai frământă ușor, se modelează în formă de bilă, se acoperă și se lasă la odihnă încă 15 minute.

**3.** Apoi aluatul se întoarce cu grijă și se aplatizează cu palma într-o foaie rotundă, groasă de 4-5 mm. Se pliază din două părți, astfel încât aluatul să capete formă de triunghi. Începând de la vârf, se rulează, apăsând bine aluatul după fiecare întoarcere. La final, la ultima rulare nu se mai apasă, ci se pliază lejer peste aluat. Cele două capete ale franzelei se rulează ușor, ca să devină puțin ascuțite. Se așază într-un coș pentru dospire presărat cu făină, cu îmbinarea în jos. Se acoperă cu folie alimentară și se lasă la dospit circa 50 de minute, până își dublează volumul.

**4.** Între timp se încălzește cuptorul cu ventilație la 220 °C. Se introduce în cuptor o tavă de copt, iar pe fundul cuptorului se pune și o tavă mai mică; amândouă se încing împreună cu cuptorul.

**5.** Aluatul dospit se răstoarnă cu grijă pe hârtie de copt și, împreună cu aceasta, se pune pe tava de copt încălziată. Se pulverizează bine cu apă și se introduce în cuptorul fierbinte. În tava mai mică se toarnă un pahar cu apă fierbinte, iar ușa cuptorului se închide repede. Pâinea se coace circa 30 de minute, până devine brun-aurie. După 15 minute, vasul cu apă se scoate din cuptor.

**6.** Când pâinea este coaptă, se oprește cuptorul, ușa se lasă întredeschisă, iar franzela se mai lasă 5 minute în cuptor. Apoi se pune pe un grilaj și se lasă să se răcească.



# FOCACCIA CU ROȘII CHERRY

Deși lipia italiană poate fi dospită în timp scurt la temperatura camerei, eu nu aș renunța nicidecum la dospirea peste noapte, pentru a obține un gust bogat, cremos, intens.

## INGREDIENTE

### ALUATUL:

400 ml apă caldă  
15 g drojdie proaspătă  
2 linguri ulei de măsline  
250 g făină superioară  
250 g făină pentru pâine  
2 linguri sare  
2 linguri ulei de măsline

### PENTRU TAVĂ:

3-4 linguri ulei de măsline

### DEASUPRA:

3-4 linguri ulei de măsline  
200-250 g roșii cherry  
1 ramură rozmarin  
1 linguriță sare grunjoasă

### GRAD DE DIFICULTATE:

mediu-difil

**PREGĂTIRE:** circa 2 ore

**DOSPIRE:** circa 14 ore

**COACERE:** circa 30 de minute

**1.** Într-un bol se amestecă apa cu drojdia și uleiul de măsline, apoi se adaugă cele două tipuri de făină și sarea. Se amestecă bine, cu o paletă pentru aluat sau cu o spatulă, până când nu mai rămân porțiuni uscate de făină. Nu trebuie frământat. Aluatul moale, aproape de consistența celui pentru găluște, se acoperă și se lasă la odihnă 30 de minute.

**2.** Cu mâinile umezite, se prinde marginea aluatului din bol, se trage puțin și se pliază înapoi spre mijloc. Mișcarea se repetă de jur-împrejur, până când aluatul capătă o formă de bilă mai fermă. Se acoperă din nou. Această pliere se repetă încă de trei ori, la intervale de câte 30 de minute. După ultima pliere, bolul se acoperă cu folie alimentară și se pune la frigider pentru 12-14 ore.

**3.** A doua zi se pun 3-4 linguri de ulei de măsline într-o tavă de aproximativ 23 × 28 cm și se întinde uniform.

**4.** Se scoate aluatul din frigider, se pliază ușor de câteva ori, apoi se pune în tavă. Se apasă și se întinde cu grijă, până când se umple forma. Se pun deasupra 2 linguri de ulei de măsline, apoi tava se acoperă cu folie alimentară, iar aluatul se lasă la dospit la temperatura camerei 60-90 de minute.

**5.** Între timp se încălzește cuptorul cu ventilație la 220 °C.

**6.** Când aluatul a ajuns la temperatura camerei și a crescut puțin, se mai stropește cu 1-2 linguri de ulei de măsline, apoi se fac adâncituri în aluat cu degetele. Roșiile cherry se apasă în adânciturile aluatului, iar deasupra se presară uniform rozmarinul și sarea grunjoasă.

**7.** Tava se introduce în cuptorul fierbinte, iar focaccia se coace 25-30 de minute, până devine brun-aurie și crocantă. Se servește proaspătă.

