

REȚETA

Pâinică dulce cu must, stafide și Nutella®

Difil

10 Porții

1 h 0 min



INGREDIENTE

PENTRU 10 PORȚII

500 g făină
250 g must
50 ml apă
30 g unt
13 g drojdie de bere
vin dulce
85 g stafide
2 ml lichior de anason
10 g sare
150 g Nutella® (15 g/porție)



Pentru a pregăti această rețetă delicioasă sunt suficiente 15g de Nutella® per porție.

MOD DE PREPARARE



1 Înmoaie stafidele în apă caldă 10 minute, scurge-le și pune-le din nou la înmuiat, în vinul dulce, până sunt acoperite. Pune făina și zahărul într-o grămadă pe suprafața de lucru. Amestecă mustul, apa și lichiorul de anason împreună cu dojdia de bere într-un bol, amestecă-le bine și apoi adaugă câte puțin din acest amestec în făina cu zahăr, continuând să amesteci.



2 Amestecă bine până obții un aluat suplu și omogen, apoi adaugă untul moale în bucăți mici și, după ce este absorbită grăsimea, adaugă și sarea. Scurge stafidele și adaugă-le în aluatul de pâine, amestecându-le bine. Lasă aluatul deoparte 2 ore. După aceea ia aluatul și formează din el o franzelă, fără să frământă prea tare ca să nu se formeze o crustă ce se va putea rupe. Apoi lasă din nou aluatul la crescut până își dublează volumul. Ar trebui să dureze cel puțin 5 ore.

**3**

Unge pâinea la suprafață cu ou bătut și coace în cuptorul preîncălzit la 160°C pentru 35 de minute.

**4**

Verifică dacă s-a copt cu ajutorul unei scobitori și lasă să se coacă bine. Servește felii de pâine unse cu Nutella®, câte 15 g fiecare felie.

E vreo petrecere pe undeva? Cu siguranță, așa miroase! Împărtășește rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

Pâinea cu must din struguri provine din regiunea Marche din Italia. De obicei se face în timpul culesului strugurilor și al procesului de producere a vinului, pentru că unul din principalele ingrediente este mustul. Într-adevăr, nu prea poți face această rețetă de pâine dulce cu stafide, must și Nutella® în altă perioadă a anului.