Reteta de paine de casa cu maia

TIMP PREGĂTIRE	TIMP GĂTIRE	PORȚII	CALORII
300 min	40 min	1 pers	1200 kcal

● Ingrediente

- 450g faina intermediara
- 265ml apa la temperatura camerei
- 70g maia
- 9g sare celtica

● Mod de preparare

01 Pasul 1

Intr-un pahar se pune sarea, alaturi de 25g de apa si se lasa la dizolvat, amestecand constant.

02 Pasul 2

Intr-un vas *(orice dar nu metal)* amestecam faina cu cele 265g apa si lasam 30 de minute sa se "odihneasca" acoperita.

03 Pasul 3

Descoperim vasul cu faina si adaugam 70g de maia cu cele 25g de apa si amestecam bine-bine pentru incorporare, apoi o acoperim si lasam alte 30 de minute.

04 Pasul 4

Descoperim iar vasul, adaugam apa cu sarea dizolvata si se amesteca pentru incorporare, apoi lasam inca 30 de minute aluatul acoperit.

05 Pasul 5

Descoperim vasul inca o data, iar cu mainile umede dam strucutra aluatului: adica se intinde de fiecare margine si se pune deasupra, si se face asta din toate cele 4 zone si lasam 30 de minute sa se odihneasca.

Se repeta de 3 ori acest proces.

06 Pasul 6

Acoperim si bagam vasul cu aluat la frigider pana a doua zi.

07 Pasul 7

Dimineata scoatem aluatului si il lasam 2 ore la temperatura camerei.

08 Pasul 8

Pudram masa cu faina, la fel si mainile si varsam pe blat aluatul, apoi il invartim pe masa pana ia o forma rotunda si face o "coaja" de faina iar ca ultim pas, impaturim aluatul, ca si cum ai face o rulada si ii redai forma rotunda, usor.