

Paine cu lapte

Ingrediente

*1 kg de faina
1 lingurita de sare
1/2 l lapte
3 linguri de ulei
1 ou
drojdie cat o nuca
1 lingura de zahar*

Preparare

Se cerne faina intr-un vas adanc, se pune sare, apoi se adauga drojdia frecata cu o lingura de zahar. Se framanta cu lapte caldut si cu doua linguri de ulei pana cand aluatul devine elastic, dupa care se lasa aluatul la dospit o ora. Se imparte in doua parti egale si se pune la copt in forme unse cu ulei. Cand se pun formele in cuptorul cald, painile se ung cu galbenus de ou. Se lasa focul mic cateva minute, pentru ca aluatul sa poata creste, apoi se face flacara mare si se coace painea trei sferturi de ora. Se pasteaza intr-un prosop curat, ca sa se inmoaie coaja.