

# Paine simpla

## Ingrediente

*1 kg de faina  
drojdie cat o nuca  
1/2 l apa calda  
3 linguri de ulei  
zahar*

## Preparare

*Se cerne faina, se adauga o lingurita de sare si se amesteca. Se freaca drojdia de bere cu o lingura de zahar pana cand devine o pasta lichida, se pune peste faina, se framanta un aluat mai moale cu apa calda. La framantat se pun doua linguri de ulei pentru ca painea sa fie pufoasa. Se framanta un sfert de ora; framantatul are ca scop patrunderea unei cantitati de aer in aluat, care-l ajuta sa creasca. Aluatul se lasa la dospit o ora; apoi se imparte in doua si se pune la copt in forme unse cu ulei. Se coace intai la foc mic, dupa care se face flacara mare si se lasa pana cand se rumeneste painea frumos. Se scoate din cuptor si se lasa invelita, doua ore, cu un prosop curat.*