

TÓTHNÉ LIBOR MÁRIA

Fii brutar

LA TINE ACASĂ! 2

REȚETELE BRUTĂRIEI LIMARA



EDITURA CASA, ORADEA, 2026



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**





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 încăinsă. 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.

