



Retete Culinare Romanesti | bucatarasulmaxi.ro: Turte Țărănești la Tigaie - Rețetă Tradițională Românească

Paine Traditionala Ușor 40 min 8 portii Chef: Lucian

Turtele țărănești la tigaie sunt o rețetă tradițională românească, pregătită din ingrediente simple și accesibile. Au o crustă ușor rumenită și un miez moale și pufos, fiind perfecte alături de brânzeturi, iaurt, smântână, zacuscă sau tocănițe. Se prepară fără cuptor și sunt ideale atunci când dorești o pâine caldă și gustoasă în doar câteva zeci de minute.

Ingrediente

400 g făină

250 ml apă călduță

1 linguriță sare

1 linguriță zahar

7 g drojdie

2 linguri ulei

10 g praf de copt

Mod de preparare

1. Într-un bol mare, amestecă făina cu sarea, zahărul și praful de copt.
2. Adaugă apa călduță și uleiul, apoi frământă până obții un aluat moale și elastic.
3. Lasă aluatul să se odihnească 10-15 minute, acoperit cu un prosop curat.
4. Împarte aluatul în 8 bucăți egale și formează bile.
5. Întinde fiecare bucată într-o turtă rotundă de aproximativ 5-7 mm grosime.
6. Încinge bine o tigaie antiaderentă, fără ulei.
7. Coace fiecare turtă aproximativ 2-3 minute pe fiecare parte, până se rumenește frumos și apar pete aurii.
8. Scoate turtele pe un prosop curat și acoperă-le câteva minute pentru a rămâne moi.
9. Servește-le calde, simple sau alături de preparatele preferate.