



PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

Elementary Bakery-Workshop „Homemade pastries for guests and tourists”
inside the project „Solidarity for economic development in the Hârtibaciu Valley (SOLID.E.D.)”

Rețete

Pâine cu cartofi coaptă pe vatră

- 3g drojdie
- 1.380g făină 650
- 24g sare
- 50g cartofi

Henkleș

- 1.000g făină
- 4 buc. ouă
- 500ml lapte
- 100g grăsimi
- 100g zahăr
- 2 pungi zahăr vanilat
- 1 buc. lămâie
- 10ml ulei

Paine Neagră

375 g	Făină Neagra	40 g	Drojdie
375 g	Făină 650	13 g	Sare
20 g	Tarata	525 ml	Apă

Zopf (Țopf)

- 450 ml Apă
- 25 g Drojdie
- 250 g Făină 550
- 2 buc Ouă
- 100ml Lapte
- 80g Drojdie
- 300ml Apă
- 300ml Lapte
- 2000g Făină 550
- 200g Unt
- 200g Margarină
- 40g Sare

Contact: Asociația Hosman Durabil, str. Bisericii 234, 557168 Hosman (SB), România
Mobile: +40-748-800.049, Fax: +40-269-700.700

Web: www.hosman-durabil.org, e-mail: hd@hosman-durabil.org