

Lipii libaneze

Scriș de DrMan

Duminică, 15 Octombrie 2017 15:12

Spre marea mea surpriza, lipiile libaneze se prepara extrem de simplu si sunt delicioase cu diferite umpluturi (salate, carne, sosuri etc).

Reteta am preluat-o si am adaptat-o de la Jamila, va recomand sa intrati si [aici](#) sa vedeti video cu tehnica de preparare.

Ingrediente pentru circa 8 bucati:

250 g premix pentru patiserie "Dr. Man" plus 2 linguri premix pentru framantat si modelat

150 ml apa calduta

5 g drojdie uscata

1 lingurita zahar de mesteacan sau 0,5 lingurita fructoza

2 linguri ulei

0,5 lingurita sare (sau, dupa gust)

Puneti drojdia si fructoza in apa calduta, amestecati si lasati 5 minute sa se activeze. Amestecati premixul cu sarea, faceti o adancitura in care turnati apa, incepeti sa incorporati premixul; puneti si uleiul. Cand premixul este aproape incorporat, rasturnati pe masa si framantati circa 6-7 minute. Masa trebuie sa fie pudrata cu premix, poate va mai intra putin. Trebuie sa va iasa un aluat mai ferm, nu moale (asa cum il preparam pe cel de chifle).

Lipii libaneze

Scris de DrMan

Duminică, 15 Octombrie 2017 15:12

Puneti aluatul intr-un vas uns cu ulei si lasati sa dospeasca o ora. Cu 15 minute inainte de a expira timpul, dati drumul la cuptor la 220 grade Celsius (sau chiar la maxim, asa cum spune in videoclip, dar atunci coaceti mai putin lipiile).

Luati din aluat bucatele cat un ou, faceti bile si le intindeti ca niste lipii mai mici. Pudrati mereu cu premix, ca sa le lucrati fara sa le rupeti (sa nu se lipeasca de masa sau de sucitor). Se intind potrivit de subtiri, ca niste lipii de copt in tigaie (cam de 2 mm grosime).

Le coaceti la 220 grade Celsius circa 8 minute, sau la 250 grade Celsius circa 5 minute (pana cand se rumenesc pe suprafata). Le coaceti pe hartie de copt, in tava. In tava mea intrau 4 lipii o data, nu am stat sa coc cate una cum se arata in video.

Pofta buna!