

Oz e igl Gi mundial da far petas a pàn



MATG

Igl Gi mundial da far petas a pàn

Happy birthday turta da gi da naschientscha! Ea, ear la turta near la peta da gi da naschientscha â egn agen gi da feasta near peia: egn agen gi mundial. Igls 17 da matg e igl Gi mundial da far petas a pàn. Igl gi de inspirar ad animar da prender ainta mèn la paluta a far anzatge bien. Forza surveans tei mustgas da far l'amprem'eada egna peta near da far egn bün dessert a schincagear quel ad anzatgi par far egn plascher. Tgi c'â invanto igl gi e betga digltut cler. Probablameing â anzatgi agls Stadis Unieus manzuno el l'amprem'eada igl on 2012 an las medias sozias. Là â el num «World Baking Day». Gest agls Stadis Unieus vignan zelebros ànc blears oters gis mundials par turtas a petas. Quasi mintga muffin â igl sieus agen gi mundial!

Par exaimpel:

- Igls 8 da matg e igl Gi naziunal da schincagear egn cupcake, par angles igl «National Give Someone a Cupcake Day».
- Igls 18 d'october e igl Gi digl cupcake da tschiculata.
- Igls 8 da dezember e igl Gi digl brownie.
- Igls 19 da dezember e igl Gi digl muffin cun flocs d'avagna.
- Igl Gi mundial digl pàn a digl rest e igls 16 d'october. Quel â egna raschùn ple seriusa c'igls gis da turtas a petas c'en divertaints a par spass. Par blears carstgàns sen quest mund e igl pàn egna da las vivàndas prinzipalas. A sch'els ân nign pàn near sch'igl pàn e fetg tgear, lura e quegl egn problem par els.

Ussa es tei landervei! Segi quegl cun far egna peta, egna turta, egn pàn near cun raspunder a l'amparada.

*Tgi sund jou?
Jou ve egna buca grànda.
Jou ve bugent tgossas dulstchas
ad ansaladas. Jou sund
fetg tgòld – scha tei amblidas
da stizar me, lura antschev
jou a fimar.*



Pàn or digl vaschi da flurs

1

(dat 12 vascheals pintgs)

Tei dovras:

- 250 g fregna integrala
- 250 g fregna nera near fregna alva
- 2 tschadùns pintgs sal
- 1 tschadùn grànd ieli
- 10 g levànt
- 3–3,5 dl aua
- 500 g puma setga tagliada
- 100 g nuschs, antieras near an tocets
- 1/2 tschadùn pintg caneala
- 1 pez da cunti pulvra da neglas

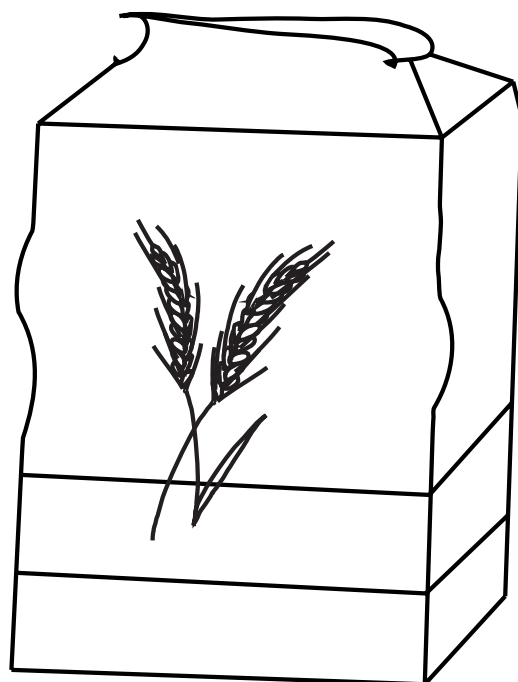
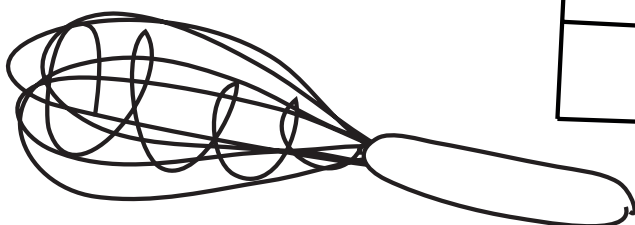
1 Mascheda la fregna ad igl sal an egnà scadeala grànda. Meta aint ieli. An egn'otra scadeala: dissolva igl levànt an aua tievgia a dearscha lura ear que liquid an la scadeala grànda. Fe landeror egnà beala pasta.

Le pussar la pasta antocen c'ella sadublegia (2–3 uras). La pasta de easser fetg umida.

2 Truscha la puma setga, las nuschs, la caneala a la pulvra da neglas an la pasta levada. La puma setga ple dira stos tei eventualmeing schar vagnir ple loma an aua fredda (oravànt). Quest'aua sas tei duvvar par far la pasta.

3 Meta pulpier da furnel agls vascheals da flurs ad amplanescha 3/4 da mintga vaschi da flurs cun pasta. Le pussar tut par 15–20 minutas.

4 Prestgòlda igl furnel sen 220 grads. Cui igl pàn par 5–7 minutas sen 220 grads, redutgescha suainter la temperatura sen 180 grads a cui igl pàn ànc egn'eada par ca. 15–35 minutas, tut tanor la gràndeztga da las purziùns.



Scha tei vol duvrar pliras geadas igls vascheals da flurs, rend'igl dad arder aint els. Ascheia stos tei betga ple meter aint pulpier agl furnel.

Par arder aint vascheals da flurs:

- 1 Cui or igls vascheals da flurs an aua bugliainta ad unscha suainter aint bagn els cun ieli. Meta els agl furnel fred a le arder aint els durànt 20–30 minutas sen 220 grads.
- 2 Strescha ànc egn'eada aint bagn igls vascheals cun ieli, avànt c'amplanir els cun pasta.

Igls vascheals sas tei duvrar adigna puspe. Tei stos semplameing strishear aint els mintg'eada cun ieli avànt ca duvrar els. Ear oters pàns sas tei cuir an igls vascheals da flurs. Atenziùn: Tei dastgas mai lavar igls vascheals da flurs, schiglioc stos tei repeter l'antiera prozedura cun arder aint els.

delizius
mmm...

