

Hoz es il di mundial da far tuortas e pan



MAI

Il Di mundial da far tuortas e pan

Happy birthday tuorta d'anniversari! Hai, eir la tuorta d'anniversari ha ün agen di da festa o apunta: ün agen di mundial. Ils 17 da mai es il Di mundial da far tuortas e pan.

Il di dess inspirar ed animar da tour in man la paluotta e far alch bun. Forsa tschüffast cuaida da far la prüma jada üna tuorta o da far ün bun dessert e regalar quel ad inchün per far ün plaschair.

Chi chi ha inventà il di nun es dal tuot cler. Plü probabel til ha inchün i'ls Stadis Units manzunà la prüma jada l'on 2012 illas medias socialas. Là ha'l nom «World Baking Day». Güst i'ls Stadis Units vegnan celebrats amo blers oters dis mundials per tuortas e rasadas. Bod mincha muffin ha seis agen di mundial!

Per exaimpel:

- Ils 8 da mai es il Di naziunal da regalar ün cupcake, per inglais «National Give Someone a Cupcake Day».
- Ils 18 d'october es il Di dal cupcake da tschiculatta.
- Ils 8 da december es il Di dal brownie.
- Ils 19 da december es il Di dal muffin cun flöchets d'avaina.
- Il di mundial dal pan es dal rest ils 16 d'october. Quel ha ün motiv plü serius co ils dis da tuortas e rasadas chi sun divertents e maniats per spass. Per blers umans sün quist muond es il pan üna da las vivondas principalas. E sch'els nun han pan o scha'l pan es fich char, lura es quai per els ün problem.

Uossa est tü landervia! Saja quai cun far üna rasada, üna tuorta o ün pan obain cun responder a la dumonda qua suotvart.

Chi suna?
Eu n'ha üna gronda bocca.
Eu n'ha jent roba dutscha ed insalada. Eu sun fich chod-scha tü invlidast da'm stüder, lura cumainza a fümar.



Pan our dal vaschs da fluors

1

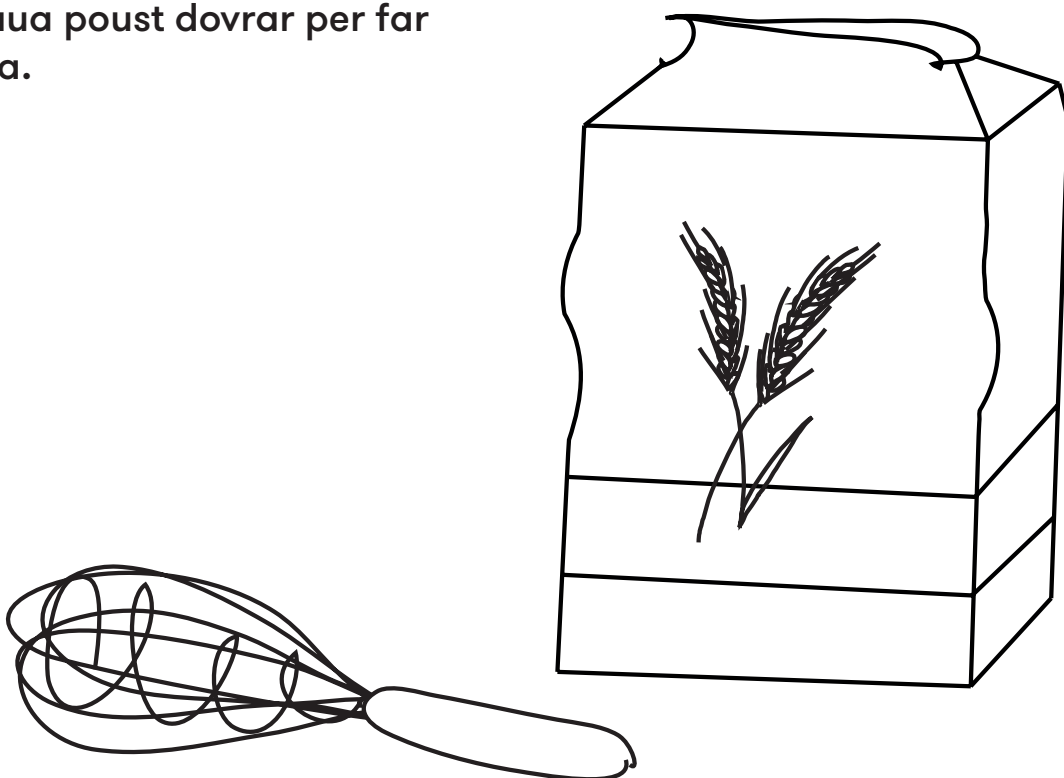
(dà 12 vaschs pitschens)

Tü douvrast:

- 250 g farina integrala
- 250 g farina naira o farin'alba
- 2 sdunins sal
- 1 sdun da schoppa öli
- 10 g alvamaïnt
- 3–3,5 dl aua
- 500 g frütta secha tagliada
- 100 g nuschs, interas o ruottas
- 1/2 sdunin chanella
- 1 piz dal curtè puolvra da stachettas

- 1 Maisda la farina ed il sal in üna gronda coppa. Agiundscha l'öli. In ün'otra coppina: dissolva l'alvamaïnt in aua tevgia e svöda lura eir quist liquid illa coppa gronda. Fa landroura üna bella pasta. Lascha posar la pasta fin ch'ella es dubel uschè gronda (2–3 uras). La pasta dess esser fich ümida.
- 2 Maisda la frütta secha, las nuschs, la chanella e la puolvra da stachettas illa pasta alvada. La frütta secha plü düra stoust tuot tenor lomgiar in aua fraida (ouravant). Quist'aua poust dovrar per far la pasta.

- 3 Metta palperi da pergamina i'ls vaschs da fluors ed implischa 3/4 da mincha vasch da fluors cun pasta. Lascha posar per 15–20 minuts.
- 4 S-choda il fuornin sün 220 grads e couscha il pan per 5–7 minuts sün 220 grads, redüa davo la temperatura sün 180 grads e couscha il pan amo üna jada per ca. 15–35 minuts, tuot tenor la grondezza da las purziuns.



Scha tü voust dovrar plüssas jadas ils vaschs da fluors, renda da tils arder aint. Uschea nu stoust plü metter laint palperi da pergamina.

Per arder aint vaschs da fluors:

- 1 Cousch'oura ils vaschs da fluors in aua buglianta e tils uondscha davo bain cun öli. Tils metta i'l fuornin fraid e tils lascha arder aint per 20–30 minuts sün 220 grads.
- 2 Stricha aint amo üna jada bain ils vaschs cun öli, avant co tils implir cun pasta.

Ils vaschs poust dovrar adüna darcheu. Tü tils stoust simplamaing strichar aint mincha jada cun öli, avant co tils dovrar. Eir oters pans poust couscher i'ls vaschs da fluors.

Atenziun: Tü nu das-chast mai lavar ils vaschs da fluors, uschigliö stoust repeter l'intera procedura cun tils arder aint.

