



# Ziua Mondială a Pâinii la Zeelandia

Dragi colegi,

Pentru Zeelandia – lider pe piața ingredientelor pentru brutării, patiserii și cofetării – **Ziua Mondială a Pâinii, 16 octombrie** este un moment special. Sărbătorim cel mai simplu și totodată cel mai complex aliment, prezent alături de oameni de peste 14.000 de ani.

Pornind de la ideea că cea mai gustoasă pâine e cea făcută cu mâinile tale — pentru că în ea pui nu doar ingrediente, ci și grijă și răbdare - cu ocazia **Zilei Mondiale a Pâinii 2025** dorim să vă oferim 500 g de **Rotunda Românească cu Semințe și Maia**, pentru a pregăti acasă o pâine care să vă încălzească sufletul.

În lumea noastră mereu grăbită, este un dar să ne oprim pentru câteva momente și să ne lăsăm răsfățați de simplitatea unui gest atât de frumos: să frământăm, să modelăm și să coacem cu propriile mâini. Veți simți satisfacția de a gusta ceva făcut de voi, dar și de a înțelege de ce **Rotunda Românească** a ajuns să fie atât de apreciată.

Și dacă doriți să împărtășiți cu noi această reușită, vă invităm să participați la concursul intern, din perioada **16–26 octombrie 2025**, unde cele mai reușite 3 pâini vor fi premiate.

## Ce aveți de făcut?

- 1) Preparați acasă o pâine rotundă, apetisantă, cu mixul Rotunda Românească cu Semințe și Maia, oferit de Zeelandia. Puteți utiliza rețeta de mai jos sau o puteți adapta în funcție de experiența fiecăruia dintre voi.
- 2) Realizați o prezentare cât mai comercială și atractivă (instagramabilă) a pâinii pregătite de voi.
- 3) Trimiteți exact 3 fotografii cu setup-ul realizat, la adresa [marketing@zeelandia.ro](mailto:marketing@zeelandia.ro), până la data de 26 octombrie 2025, ora 23:59.

## Criterii de jurizare

Fotografiile vor fi evaluate în funcție de:

1. **Culoarea cojii**
2. **Decor:** creștătură, șablon, decor semințe
3. **Structura miezului**
4. **Mod de prezentare**

Fiecare criteriu va fi punctat de la 1 la 10 (1 = foarte slab, 10 = excelent).

## Juriul

Evaluarea va fi realizată de colegii noștri: Silviu Slusarciuc, Dan Alexandru și János Kovács.

## Premiile oferite

### Locul 1

Căști In-Ear **Huawei**  
FreeBuds SE 3



### Locul 2

Termos **Nespresso**



### Locul 3

cuțit de pâine  
**Zeelandia**



## **Ingrediente (pentru două pâini de ~1100g sau 4 pâini de 550g)**

- 1000 g făină albă tip 550 sau 650
- 500 g mix Rotunda Românească cu Semințe și Maia
- 40 g de drojdie proaspătă sau 14 g de drojdie uscată (2 plicuri)
- 800-850 ml apă la temperatura camerei
- Nu este nevoie să adăugați sare deoarece mixul conține deja cantitatea necesară.

## **Mod de lucru**

1. Se amestecă energic toate ingredientele până se obține un aluat cu suprafața fină. Aluatul obținut se lasă la odihnit timp de 30–45 de minute sau până își mărește volumul cu 20–30%.
2. După ce au trecut cele 30–45 de minute, aluatul se împarte în două bucăți egale și se modelează în formă rotundă. Se așază în tava de copt, de preferat rotundă. Pentru a preveni lipirea produsului de formă, se recomandă ungerea tăvii cu un strat fin de ulei de măsline sau utilizarea hârtiei de copt.
3. Se lasă la dospirea finală, la temperatura camerei, pentru aproximativ 45–60 de minute, având grijă să aplicăm cu pensula pe suprafața bucății de aluat cu un strat fin de apă, la intervale de 15–20 de minute, pentru a preveni formarea cojii.
4. După dospire, aluatul se poate înfăina, decora cu semințe și cresta, după imaginație. Se poate opta pentru orice decor, creastătură sau șablon, la alegere.
5. Se introduce forma în cuptorul preîncălzit la temperatura de 200°C, pentru 40–50 de minute. La jumătatea timpului de coacere se reduce temperatura la 180°C. La final, produsul trebuie să aibă o coajă fermă, bine formată și o culoare brun-aurie.
6. După coacere, se scoate pâinea din cuptor și din formă, apoi se lasă la răcit.

**Câștigătorii vor fi anunțați pe mail în data de 5 noiembrie 2025.**  
**Mult succes!**