

PA DE SANT JORDI

Ingredients:

600 gr. de farina de força
400 ml. d'aigua
1,5 culleradeta d'oli
5 culleradetes de llet en pols
1,5 culleradetes de sal
4 culleradetes de sucre
2 culleradetes de llevat granulat
180 gr. de sobrassada
1 culleradeta de cúrcuma



Preparació:

- 1) Amassar-ho tot excepte la sobrassada.
- 2) Separar 2/3 de la massa (groga) i deixar-la llevar 30 min.
- 3) Afegir la sobrassada calenta en el 1/3 de massa restant, deixant-lo llevar també 30 min.
- 4) Per 2 pans, fer 10 parts en forma de beta de la massa llevada groga i 8 de la vermella.
- 5) Disposar les tires en forma de senyera dins d'un motlle allargat.
- 6) Deixar-ho llevar 45 min. més.
- 7) Coure-ho al forn 30 min. a 190°C amb el foc de baix (afegir dintre del forn un cassó amb aigua per permetre'n l'evaporació)

Nom: Patricia Muñoz
Data: 19/4/10