

PA de BARM

Nota: El dia abans prepararem un barm

BARM - 250 grs cervesa ALE madurada a l'ampolla - 50 grs farina força - 4 culleradetes massa mare blanca	- Escalfar la cervesa fins a uns 70°C - Retirar del foc i afegir-hi la farina. Remenar fins eliminar grumolls. - Passar-ne la meitat a un bol i deixar refredar fins a 20°C - Afegir les culleradetes de massa mare i reservar tapat fins l'endemà	- L'endemà ho farem servir com a massa mare per preparar el pa. Haurem de reduir la quantitat d'aigua de la recepta perquè aquest barn es bastant líquid.
---	--	---

	<u>Ingredienst</u>
150 grs	barm
500 grs	farina força
250 ml	aigua
1 i 1/2 culleradetes	sal

- El dia abans haurem preparat el barm
- **8:00 AM:** Barrejar l'aigua amb el barm amb unes varetes en un bol gran. Afegir la farina i la sal i pastar-ho fins a tenir una massa lleugera i enganxosa. Deixar reposar 10 minut
- **8:10 AM:** Bolcar la massa sobre el marbre lleugerament untat amb oli i pastar-ho 15 segons. Netejar el bol, untar-lo lleugerament en oli i tornar-hi a posar la massa. Deixar reposar 10 minuts tapat i a temperatura ambient.
- **8:20 AM:** Bolcar la massa sobre el marbre lleugerament untat amb oli i pastar-ho 15 segons. Formar una bola amb la massa i traslladar al bol. Deixar reposar 10 minuts tapat i a temperatura ambient.
- **8:30 AM:** Bolcar la massa i pastar-ho 15 segons. Formar una bola amb la massa i traslladar al bol. Deixar reposar 30 minuts tapat i a temperatura ambient.
- **9:00 AM:** Bolcar la massa sobre el marbre i pastar-ho 15 segons. Formar una bola amb la massa i traslladar al bol. Deixar reposar 60 minuts (1 hora) tapat i a temperatura ambient.
- **10:00 AM:** Bolcar la massa sobre el marbre i pastar-ho 15 segons. Formar una bola amb la massa i traslladar al bol. Deixar reposar 60 minuts (1 hora) tapat i a temperatura ambient.
- **11:00 AM:** Bolcar la massa sobre el marbre i pastar-ho 15 segons. Formar una bola amb la massa i traslladar al bol. Deixar reposar 120 minuts (2 hores) tapat i a temperatura ambient.
- **1:00 PM:** Dividir la massa en 2 peces uns 450 grs. Formar una bola amb cadascuna de les peces. Deixar-les reposar 15 minuts tapades. Enfarinar dos draps de cuina que serviran per forrar dos bols d'uns 20 cm de diàmetre (o enfarinar els cistells per fermentació forrats de lli).
- **1:15 PM:** Col·locar una bola a cada cistell amb la unió a la part de dalt. Tapar amb un altre i deixar a temperatura ambient unes 4 hores fins que quasi hagin doblat el seu volum.

- **5:30 PM:** Preescalfar el forn a 220°C. Espolsar semolina la base del primer pa que anem a enforar (o posar semolina a la safata del forn). Bolcar el pa sobre la pala d'enforar (o a la safata) . mb una guillette er dos talls en forma de creu sobre la superfície del pa. Vaporitzar una mica d'aigua i enforar durant 50-70 minuts. Abans d'enforar el segon pa haurem d'esperar a que el forn torni a agafar la temperatura de 220°C.