

PÚDING DEL NORD - PAS DE CALAIS

Nota: Es un púding que es cou directament al forn en lloc de fer-lo al bany maria.

Nota: També se'l coneix amb altres noms, com ara Pain de chien (pa de gos) i púding dels miners

Nota: S'ha de preparar el dia abans de coure'l.

motllo vidre 7x10x23 cm	<u>Ingredients</u>
250 grs	pa sec (Es fa amb pa sec però també es poden fer servir altres ingredients panificables, com croissants secs, brioix sec, etc...)
700 ml	llet sencera (millor la fresca pasteuritzada)
1	beina de vainilla
175 grs	sucre moreno de canya
50 grs	mantega (OPCIONAL)
100 grs	ous sencers
75 grs	panses
40 ml	rom
una mica	mantega per untar el motllo
	UN MOTLLO DE PLUM CAKE



Elaboració

- Posar a macerar les panses en el licor.
- Trossejar l'ingredient panificable dins d'un bol.
- Obrir longitudinalment la beina de vainilla i raspar la polpa.
- Posar la llet i la polpa de la vainilla un pot fins que arrenca el bull. Apagar el foc i deixar fins que la llet sigui tèbia.
- Abocar la llet al bol del pa i barrejar-ho amb les mans.
- Deixar-ho reposar 2 hores a la nevera.
- Passades les dues hores hi afegim els ous sencers. Barrejar-ho bé amb les mans.
- Afegir-hi 150 grams de sucre moreno i barrejar-ho bé.
- Afegir la mantega pomada i barrejar-ho bé.
- Afegir les panses remullades en el licor (si volem hi tirem també el licor). Barrejar-ho bé.
- Deixa reposar a la nevera fins l'endemà (mínim unes 6 hores).
- Preescalfar el forn a 150°C uns 30 minuts abans.
- Col·locar al cul del forn un recipient on poder-hi abocar aigua per generar vapor quan l'enforem.
- Posar a bullir mig got d'aigua pel vapor.
- Untar el motllo del púding amb mantega i omplir-lo. Sacsejar perquè s'assenti la massa.
- Espolsar 50 grams de sucre moreno pel damunt.
- Enforar a 150°C durant 1h i 45 minuts amb VAPOR (necessita aquest temps per quallar).
- Un cop enforat el púding tirem el mig got d'aigua calenta per generar vapor.
- Treure del forn i deixar-lo refredar dins del motlo.
- Un cop fred posem el motllo a la nevera unes hores.
- Desemmotllar.
- Podem abocar-hi un raig de rom pel damunt i cremar-lo.