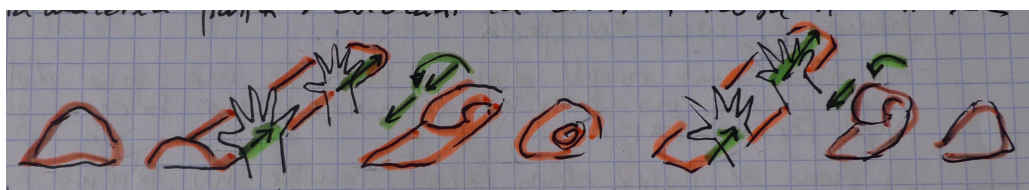


MONA DE PASQUA TRADICIONAL_llevat fresc

	<u>Ingredients</u>
200 grs	farina força
65 ml	llet
10,0 grs	llevat fresc de París
1	ou
32 grs	mantega temperatura ambient
30 grs	sucre
3 grs	sal
1/2	branca de canyella
1	pell de llimona
	<u>Per decorar</u>
4	ous sencers
1	rovell d'ou per pintar

Elaboració:

- Bullir la llet amb la branca de canyela, el sucre i la pell llimona sense la part blanca.
- Deixar infundir una estona i reservar fins que sigui ben tèbia.
- Quan la llet sigui tèbia la colem. Reservar.
- En un bol batre l'ou sencer amb la llet.
- Col·locar la farina en un bol gran i esmicolar-hi per sobre el llevat fregant-lo amb la farina.
- Afegir els ous batuts amb la llet al bol de la farina i barrejar-ho fins que ho tinguem ben lligat.
- Deixar-ho reposar tapat durant 20 minuts.
- Batre la mantega fins a tenir una textura de pomada.
- Afegir la mantega pomada a la massa i pastar-ho dins del bol per anar-la integrant. Ho anem pastant fins la massa es va desprenent de les parets del bol. Podem trigar força estona. **Nota:** Si tenim pastadora farem servir la pala "K" fins que estigui ben barrejat. Canviem la pala "K" per la "cua de porc" i ho pastem durant uns 12 minuts (6 minuts a velocitat lenta i 6 minuts a velocitat mitja) fins que es desenganxi de la paret.
- Si no es desenganxa de les parets farem un repòs de 5 minuts i després ho pastarem 5 minuts. Repetirem aquest cicle de repòs i pastat fins que es separa de les parets, però segueix enganxada al cul del bol.
- Quan ja no s'adhereix a la paret del bol aboquem la massa sobre el marbre enfarinat i l'estirem amb els palmells de les mans cap a cada cotat, després es recargola sobre si mateixa fins a tornar a tenir una bola.



- Ara anirem combinant un pastat segons el mètode Bertinet amb l'estirat exposat anteriorment:
 - Agafem la bola per la part central i des de sota amb les dues mans i l'estirem cap a nosaltres al mateix temps que aixequem del marbre.

- La massa s'allargarà i llavors plegem la part que tenim a les mans sobre la que ha quedat estirada al marbre i es torna a conformar una bola.
- Ho repetim una quantes vegades fins que la bola es mantingui ferma..
- Deixar reposar la massa a temperatura ambient en un bol gran lleugerament untat amb oli i tapat amb durant 60 minuts o fins que dobli el seu volum.
- Passat el temps de repòs ja podem conformar la corona.
- Folrar la safata amb paper de forn i untar-lo amb mantega.
- Bolcar la massa directament sobre el paper de forn.
- Tirem unes gotes d'oli amb centre de la massa i amb les mans anem fent un forat al mig apartant la massa amb suavitat cap a les vores. A poc a poc l'anem ampliant fins aconseguir un diàmetre d'uns 30 cm. Si es contrau, la deixem reposar uns minuts i el tornem a ampliar.
- Pintar el tortell amb rovell d'ou lleugerament diluït en una mica d'aigua o llet.
- Opcional: Col·locar els ous durs sencers amb la closca repartits per sobre del tortell.
- Deixar-la fermentar tapada amb un drap humit durant 60 minuts fins que dobli el volum.
- Quan faltin 35 minuts per enforar preescalfar el forn a 180°C.
- Tornar a pintar el tortell amb rovell d'ou.
- Posar dues cullerades de sucre en un platet i mullar-lo amb unes gotes d'aigua (gotes).
- Escampar el sucre per l'espai entre els ous.
- Enforar a 180°C durant 15minuts.