

MONA DE PASQUA TRADICIONAL_massa mare_Forki

Nota: Es una massa de brioix poc enriquida.

Nota: Refrescar la massa mare dos dies abans perquè estigui ben activa.



	<u>Ingredients del preferment</u>
100 grs	farina força
60 ml	aigua
50 grs	massa mare activa (refrescada el dia abans)
	<u>Ingredients de la massa</u>
210 grs	de la massa mare
250 grs	farina força
70 ml	llet (atenció: d'entrada no li posarem tota)
2	ous de mida mitjana
50 grs	mantega o llard a temperatura ambient
50 grs	sucre
3 grs	sal
20 ml	anís
10 ml	moscatell
2 grs	canyella en pols
5 grs	matafaluga passada per la ma de morter
1/3	nou moscada ratllada
1	clau d'olor picat a la ma de morter
1	ratlladura llimona
15 grs (1 cullerada rasa)	mel
	Per decorar
1	rovell d'ou per pintar
una mica	llet per pintar
2 cullerades	sucre blanc
	OPCIONAL: per decorar a la mona tradiiconalment si posaven ous sencers amb closca abans de coure-la. Podem optar per uns ous de xocolata un cop cuïta i freda.

Elaboració:

Dia-1: Activar la massa mare per la tarda

- Treure la massa mare de la nevera cap al migdia i deixar-la temperar entre 4 i 5 hores.
- Separar-ne 50 grs en un bol, afegir-hi 50 grs de farina i 50 ml d'aigua. Barrejar-ho bé.
- Deixar-la reposar al bol tapat fora de la nevera fins l'endemà.

Dia-2 : L'endemà al matí preparem el preferment _primera fermentació

- Col·locar en un bol 50 grs de massa mare de la tarda anterior, 100 grs de farina força i 60 ml d'aigua. Barrejar-ho bé i pastar durat 6 minuts.
- Deixar-lo reposar cinc hores dins del bol tapat.

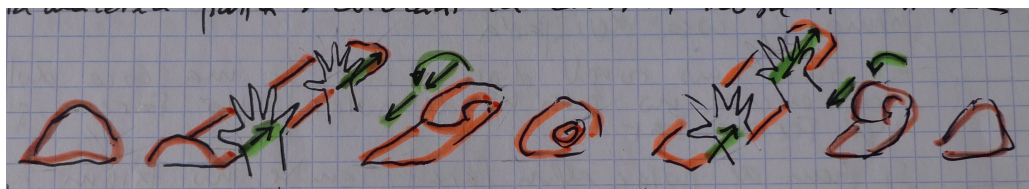
Manipulacions prèvies

- Treure la mantega de la nevera una hora abans de fer-la servir perquè es temperi una mica.
- Tamisar la farina.
- Picar el clau d'olor i la matafaluga a la mà de morter.
- Traspasar-ho al bol del pymer i afegir-hi la nou moscada ratllada, la canyella en pols i moldre-ho tot plegat el més fi possible.
- Posar a escalfar la meitat de la llet fins a uns 45°C i hi infusionem les espècies. Reservar.
- Si hi volem posar els ous sencers tradicionals primer els hautrem de bullir per a tenir ous durs.

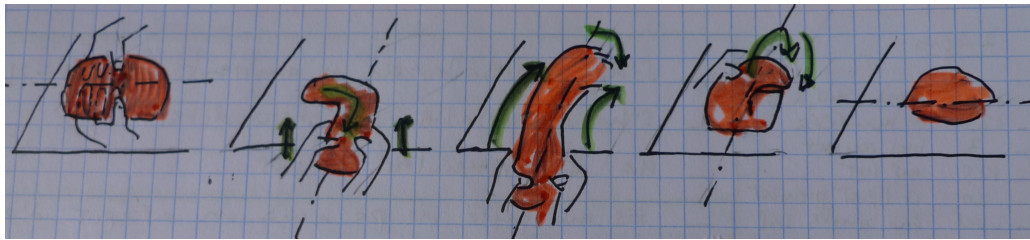
Nota: La resta de la llet es probable que no la necessitem fer servir si la mida dels ous es una mica gran.

Pastar la massa_i segona fermentació

- En un bol gran hi barregem el sucre, la mel, la mantega pomada o a trossets petits, la sal, la part de llet amb les espècies infusionades, la ratlladura de pell de llimona, l'anís, el moscatell i el preferment preparat.
- Ho anem remenant amb els dits fins que estigui tot ben barrejat. **Nota:** Si tenim pastadora ho farem amb la pala "K" durant 4 minuts
- Hi afegim els ous i ho anem remenant fins que s'integrin. **Nota:** Amb pastadora ho seguim barrejant amb la pala "K".
- Hi afegim 3/4 part de la farina tamisada (no tota de cop, perquè en funció de la mida dels ous n'admetrà més o menys) i ho seguim pastant dins del bol, anant plegant la massa sobre si mateixa.
- Hi anem afegint la resta de la farina de cullerada en cullerada, i ho seguim pastant fins la massa es va desprenent de les parets del bol. Podem trigar força estona. **Nota:** Es molt possible que no faci falta afegir-hi la resta de llet. **Nota:** Amb pastadora seguir amb 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 unes 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 paper film fins que doble el seu volum Pot trigar unes 5-6 hores fins a doblar el volum.
- Passat el temps de repòs ja podem conformar la corona.

Formar la corona_tercera fermentació

- Col·locar paper de forn a la safata i untar-lo lleugerament.
- Bolcar la massa directament sobre el paper de forn.
- 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 la corona amb rovell d'ou lleugerament diluït en una mica d'aigua o llet.
- Opcional: Encastar els ous durs sencers amb la closca repartits per la corona.
- Deixar-la fermentar tapada amb un drap humit per tercer cop durant 2 hores en un lloc on no li toqui l'aire fins que dobli el volum.
- Quan faltin 35 minuts per enfornar preescalfar el forn a 180°C.

Enfornar

- Abans d'enfornar tornem a pintar la corona amb rovell d'ou lleugerament diluït.
- Posar dues cullerades de sucre en un platet i mullar-lo amb unes gotes d'aigua (gotes).
- Escampar el sucre pel damunt de la mona.
- Enfornar a 180°C durant uns 15 minuts.
- Quan la traiem la deixarem refredar sobre una reixeta.