

PA DE MATÓ

		<u>Ingredients</u>
300 grs	250 grs	farina fluixa o de rebosteria
300 grs	250 grs	farina força
1 sobre llevat sec	2 culleradetes	llevat fresc de Paris esmicolat
260 grs	125 grs	mató (o qualsevol altre formatge fresc)
125 ml	300 ml	aigua a 20°C
8 grs	8 grs	sal
125 ml	— —	llet
2 cullerades	— —	oli
3 cullerades	— —	sucre
si	— —	llavors de sèsam

- En un bol barregem la farina + els líquids + llevat + el mató. Barregem bé
- En un altra bol barrejar la farina + sal i remenar-ho bé.
- Ajudar-ho i pastar fins que tinguem una massa fina i enganxosa.
- Untar el marbre amb oli i bolcar-hi la massa. Pastar sobre el marbre durant uns 2 minuts
- Bolejar.
- Rentar i assecat un bol gran. L'untem amb una mica d'oli i hi posem la massa a reposar, tapada, durant 10 minuts.
- Tornar a bolcar la massa sobre el marbre i pastar durant 2 minuts.
- Bolejar.
- Posar la massa altre cop al bol lleugerament engruixat amb oli i deixar-la reposar tapada, en un ambient a temperatura entre 21°C i 25°C, fins que dobli el volum (durant una hora o més)
- Untar amb oli un motllo metàl·lic i enfarinar-lo lleugerament.
- Bolquem la massa sobre el marbre amb compte i formem un bàtard de la mida del motllo.
- Col·loquem la massa al motllo i la tornem a deixar reposar tapada una hora (gairebé dobli el volum)
- Quan falti 1/2 hora per enforar preescalfar el forn a 210°C.
- Esplosejar una mica de farina per sobre del pa (o llavors de sèsam)
- Enfora a:
 - Primer Forn a 210 °C durant un 15 minuts
 - Baixar el forn a 180°C i continuar durant 25 o 30 minuts més.
- Deixar refredar sobre una reixeta