

PA DE FESTA GREC

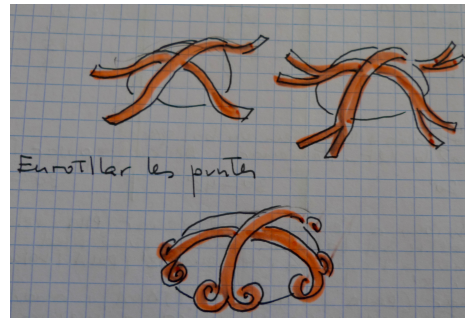
Es un pa de taula. Se'n pot fer una versió dolça pels esmorzars

	<u>Ingredients</u>
200 grs	massa mare
450 grs	farina força
2	ous grans (aprox 150 grs)
170 ml	llet sencera a 32°C-38°C
75 grs	mel
60 ml	oli d'oliva
7 grs	sal
5 grs	llevat en pols instantani
3 grs	canyella en pols
1 grs	nou moscada (ratllada i passada per la ma de morter)
1grs	pebre de Jamaica
1	clau (molt a la ma de morter)
5 grs	pell de llimona o de taronja ratllada
5 grs	ametlla ratllada
	<u>OPCIONAL: versió per esmorzars o acompanyament</u>
1/2 tassa	panses de Corint
1/2 tassa	fruita seca (aranyons, cireres, etc.) o confitada
1/2 tassa	nous lleugerament torrades
	<u>Glaciat opcional</u>
2 cullerades	aigua
2 cullerades	succe
2 cullerades	mel
1 culleradeta	extracte de llimona o de taronja
1 culleradeta	llavors de sèsam

- Treure la massa mare de la nevera unes hores abans (o preparar un poolish) el dia abans
- Barrejar en un bol la farina + la sal + el llevat instantani + la nou moscada + el pebre + el clau molt.
- Afegir-hi la massa mare + la pell de llimona ratllada + els ous + la mel + l'oli + la let tèbia. Remenar-ho bé amb una espàtula de fusta (o a velocitat lenta amb la pala "K", fins que es faci una bola.
- Espolsejar una mica de farina sobre el marbre, bolcar-hi la masa i l'anem estirant i plegant (segons mètode Bertinet) durant uns 15 minuts o a velocitat mitjana amb la cua de porc durant uns 8 minuts. La massa ha de quedar suau i manejable, adherent però no molt enganxosa (la temperatura interna de la

massa ha de ser d'uns 25°C-27°C). Ha de superar la prova de la membrana. Si fa falta deixar-la reposar 5 minuts i tornar a pastar fins que tingui la consistència correcta.

- Si estem fent la versió dolça per esmorzar posarem les fruites durant els últims 5 minuts de pastat.
- Untar lleugerament un bol amb oli i posar-hi la massa, fer-la voltar perquè s'impregni per tots els costats i així no es faci pell i deixar-la reposar durant 1 hora i 1/2 tapada amb un paper film o fins que dobli el seu volum.
- Treure del bol i dividir la massa en dues parts, una del doble de mida que l'altra. Guardar la peça petita a la nevera (pulveritzada amb oli per sobre) dins d'una bossa de plàstic alimentari fins que la necessitem.
- Bolejar la peça gran i col·locar-la a la safata del forn sobre de paper sulfuritzat. Pulveritzar oli per sobre i tapar-la amb paper film o amb un drap.
- Deixar-la reposar a temperatura ambient durant una hora o una hora i mitja (ha de doblar el volum). Depenent de la temperatura ambient pot necessitar més temps.
- Quan falti 1/2 hora per enfornar preescalfar el forn a 175°C.
- Quan la peça gran ja ha doblat el seu volum traurem la petita de la nevera i la dividirem en dues parts i treballarem cadascuna de les parts per separat conformant unes tires d'uns 25 cm de llarg.
- Ara creuarem les dues tires pel damunt de la peça gran de manera que les quatre puntes sobrepassin la massa gran.
- Tallar les quatre puntes longitudinalment fins arribar a la base de la gran, separar una mica els dos petits braços de cada punta i enrotllar cada una en sentit contrari de l'altra.



- Forn a 175 °C durant un 40 o 45 minuts. Safata en una posició intermèdia.
- Deixar refredar un mínim d'una hora al damunt d'una reixeta.

Si es vol fer un glacejat decoratiu

- Barrejat l'aigua + el sucre i fer-ho bullir uns minuts.
- Afegir-hi la mel + l'extracte de llimona i apagar el foc. (En cas necessari tornar a escalfar el glacejat quan el pa estigui a punt de sortir del forn).
- Al treure el pa del forn el pintem amb el glacejat i h'espolsajem per sobre les llavors de sèsam.
- Deixar refredar un mínim d'una hora al damunt d'una reixeta.