

PA DE CANYELLA, PANSES I NOUS

<u>pa de 700 grs</u>	<u>Ingrediènst</u>
225 grs (100%)	farina panificable
10 grs 4,1%)	sucres
4,5 grs 1,9%)	sal
6,75 grs (3,0%) 3,15 grs (1,4%) 90 grs (40,0%)	llevat fresc de Paris o llevat instantani de forner ha de ser llevat, no un impulsor) o massa mare ??? (no provat)
2,5 grs (1,0%)	canyella en pols
30-40 grs (15,5%) un ou petit	ou sencer
25 grs (11,0%)	mantega pomada
90 ml (40,0%)	xerigot (sèrum de llet) a temperatura ambient
50 ml (22,2%)	aigua a temperatura ambient
120 grs (53,3%)	panses (remullades i escorregudes)
55 grs (24,4%)	nous (esmicolades, però no molt petites)
	<u>Per preparar el xerigot</u>
125 ml	llet sencera
1	llimona (el suc de la llimona)
	<u>Per espolsar un cop estirada la massa</u>
20 grs	sucres blancs
2 grs	canyella en pols
1	llimona (la pell ratllada)
	farina de galeta (provar de posar-ni el proper cop)
	<u>Per pintar la massa un cop la traïem del forn</u>
una mica	mantega fosa
	canyella
	sucres glass

Preparar el xerigot

Haurem de recuperar tant el líquid (xerigot) com la llet quallada (que serà un mató).

Per tant, si volem en podem fer 1 litre sencer i així, a part del xerigot que necessitem tindrem un mató.

- Posar a escalfar 125 ml de llet sencera (o la quantitat que vuguem).
- Esprèmer un suc de llimona i reservar
- Quan la llet arribi als 85 °C i tirem un raig del suc de llimona i remenar suaument (deixar de posar-hi suc de llimona quan veiem que la llet precipita), posar el mínim de suc de llimona necessari perquè la llet precipiti.
- Fer baixar la temperatura fins a temperatura ambient o es pot deixar fins l'endemà.
- Forrar un colador gran amb una gassa de formatgeria o amb un drap de cuina net i colar-ho

- El líquid que recuperem es el xerigot o sèrum de la llet
- La llet quallada que ens queda al drap de cuina es un mató

Elaboració del pa de canyella

- Treure la mantega de la nevera una hora abans de preparar el pa, pesar la quantitat necessària i deixar-la a temperatura ambient.
- Barrejar el llevat amb el xerigot
- Barrejar la farina + sucre + sal + canyella en un bol (o a la pastadora) i remenar-ho bé.
- Afegir-hi l'ou lleugerament batut + mantega fosa o a temperatura ambient + el xerigot i "una part" de l'aigua i remenar-ho a velocitat baixa amb la pala "K" fins que els ingredients s'integrin i es faci una bola.
 - No hi posem tota l'aigua per a poder regular la hidratació total (que en part ens vindrà determinada per la mida de l'ou)
- Afegir la resta (o part) de l'aigua o més farina si queda massa seca o massa enganxosa.
- Canviar la pala "K" per la "cua de porc":
 - Pastar uns 6-8 minuts a velocitat mitja.
 - Deixar reposar 30 minuts
 - Pastar 30 segons i deixar reposar 10 minuts
 - Repetir el pastat breu i el repós de 10 minuts quatre vegades
 - La massa ha de quedar suau i manejable, adherent però no molt enganxosa. Ha de superar la prova de la membrana.
 - Si no passa la prova de la membrana deixar-la reposar 5 minuts i tornar repetir pastats i repós fins que tingui la consistència desitjada.
 - Si pastem a ma, bolcarem la massa sobre el marbre lleugerament enfarinat i la pastarem durant 10 minuts, fins que tingui la consistència indicada. Si cal, anar fent reposos i pastats.
- Incorporar-hi les panses encorregudes i les nous esmicolades i pastar-ho suaument just fins que s'incorporin uniformement. Si pastem a màquina es possible que sigui necessari fer aquesta incorporació manualment perquè es reparteixin bé.
- Deixar reposar la massa en un bol lleugerament engreixat amb oli i tapada amb un paper film sense tocar fins que dobli el seu volum:
 - si l'estem fent amb llevat fresc seran unes 2-3 hores
 - si l'estem fent amb llevat sec de forner poden ser 1,5-2 hores
 - si l'estem fent amb massa mare poden ser unes 6 hores
- Passat el temps de repòs col·locar paper de forn al fons del motllo i engreixar el fons motllo i els laterals amb mantega i enfarinar lleugerament.
- Preparar la canyella ensucrada amb el sucre blanc + la canella i passar-hi el pymer. Un cop passat el pymer i barrejem la farina de galeta i Reservar
- Bolcar la massa sobre el marbre.
 - Si es que fem dos pans la dividirem en dues meitats.
- Estirar la massa amb suavitat fins a donar-li una forma rectangular d'aproximadament 13x20 cm i menys d'un cm de gruix, on el lateral curt tingui una longitud una mica més curta que de la llargada del motllo.
- Un cop estirada hi espolsarem pel damunt la barreja de sucre + canyella en pols (passada pel pymer) + ratlladura pell llimona + **farina de galeta** (amb això impedim que les capes de massa s'ajuntin i al tallar el pa es veu l'enrotllament).
- Enrotllar la massa sobre si mateixa, començant per un lateral curt formant una barra de la llargada del motllo.
 - A mesura que l'anem enrotllant anem donant tensió superficial a cada volta pressionant a la junta amb el dors de la ma
 - Al finalitzar segellem l'última junta pressionant als els dits
- Col·locar la barra a dins del motllo de plum cake de manera que ocupi tota la llargada del motllo.
- Deixar-ho reposar entre fins que la massa estigui a punt de sobresortir del motllo:
 - si l'estem fent amb llevat fresc seran unes 2-3 hores
 - si l'estem fent amb llevat sec de forner poden ser 1,5-2 hores
 - si l'estem fent amb massa mare poden ser unes 5-6 hores
- Quan falti 1/2 hora per enfornar preescalfar el forn a 175°C
- Fornejar a 175 °C durant 50 minuts amb la safata col·locada en una posició intermèdia.
- Mentrestant fonem una mica de mantega en un cassó.
- En una tassa barrejem una mica de canyella i sucre glass
- Quan la traiem del forn pintem la part superior amb mantega fosa i ho arrebollem amb la canyella ensucrada (quan es refredi la crosta quedarà dolça i cruixent).