

PA CREMAT

6 pans individuals	<u>Ingredients</u>
250 grs	farina força
40 ml	llet sencera
15 grs	llevat fresc de Paris
70 grs	sucre
1	ou XL
40 grs	oli
4 ml	Opcional: anís
	Opcional: ratlladura de pell de llimona
1,5 grs	sal
	<u>Cobertura</u>
1	ou per pintar
35 grs	sucre
unes gotes	aigua



Elaboració:

- En un bol barrejar 50 grs de farina, la llet i llevat per fer un preferment i remenar-ho bé.
- Deixar-ho reposar tapat fins que dobli el volum.
- En un altre bol batre els ous sencers i el sucre fins que agafin cremositat.
- Afegir-hi l'oli, una punta de sal i l'anís . Remenar fins que s'integrin bé tots els ingredients.
- Opcional: Afegir-hi la ratlladura de pell de llimona.
- Incorporar la farina i pastar-ho.
- Finalment quan el preferment hagi doblat el seu volum l'afegim al bol i ho pastem.
- Quan comenci a tenir una certa consistència bolquem la massa sobre el marbre i l'anem estirant i plegant (segons mètode Bertinet) durant uns 10 minuts. La massa ha de quedar suau i manejable, adherent però no molt enganxosa. 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.
- Deixar reposar la massa tota la nit en un bol lleugerament engreixat amb oli i tapat amb un paper film..
- Bolcar la massa sobre el marbre una mica enfarinat. Estirar-la amb suavitat i plegar-la. Després la dividim en porcions.
- Fer boles amb les peces per dotar-les de tensió superficial.
- Folrar la safata amb paper de forn i col·locar-hi les boles. Deixar-les reposar unes 2 hores tapades amb un drap, fins que hagin crescut una vegada i mitja el seu volum inicial.
- Quan falti mitja hora per enforar preescalfar el forn a 180°C.
- Posar 2 cullerades soperes de sucre en un got i tirar pel damunt amb unes gotes d'aigua fins que quedi humitejat (poca aigua).
- Pintar els pans amb ou batut i tirar-hi el sucre pel damunt.
- Enforar a 180 °C durant uns 20 minuts. A la mitat de la cocció tapem els pans amb paper d'alumini perquè no es torrin massa.