

MASSA ENRIQUIDA AMB MANTEGA (Massa bàsica)

- S'ha de fer el dia abans

Es una massa que es pot fer servir com a base per a diferents tipus de pastís

	<u>Ingredients</u>
200 grs	massa mare
500 grs	farina fluixa (o de rebosteria)
125 ml	nata líquida de cuinar
3	ous
175 grs	mantega (pomada)
125 grs	succe blanc
2 i 1/2	culleradetes llevat fresc premsat de Paris
una punta	sal

- Separar les clares dels rovells de 2 ous
- Esmicolar el llevat fresc i barrejar-lo amb l'ou sencer + els rovells + una cullerada de sucre i dexetar-ho
- En un altre bol barregem tots els ingredients menys la mantega i ho pastem lleugerament
- Deixar-ho reposar 10 o 15 minuts tapat
- Tallar la mantega a làmines fines i deixar-la estobar
- Untar el marbre amb una mica d'oli i bolcar-hi la massa
- Repartir les làmines de mantega pel damunt de la massa i pastar-ho durant 5 minuts fins que la mantega ja està completament integrada i tinguem una massa fina
- Bolejar la massa i col·locar-la en un bol gran (ha de poder créixer) lleugerament engreixat amb oli i tapat a la nevera fins l'endemà (un mínim de 18 hores)
- L'endemà podem fer servir la massa com a base per a diferents pastissos