

COQUES DE PANADA - EMPANADILLES (Massa bàsica)

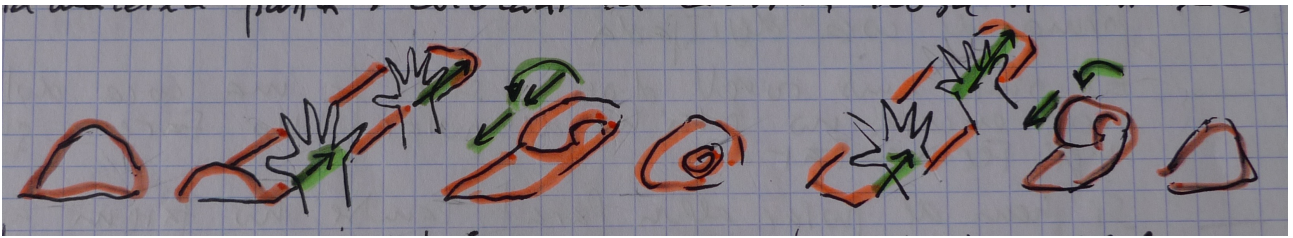
- S'ha de treballar en un ambient tebi (entre 20°C i 22°C)
- La majoria no necessiten fermentar però es convenient deixar-les reposar una estona
- S'estiren fins a deixar-les molt primes, es farceixen i a forn mitjà

	<u>Ingredients</u>
500 grs	farina mitja força
200 ml	aigua tèbia
100 ml	vi blanc
100 ml	oli
1	ou
11 grs	llevat en pols instantani
7 grs	sal

- Amb la farina fer un cercle en forma de volcà sobre el marbre i a mig hi la resta d'ingredients. Es va barrejant de manera que si vagi incorporant a farina a poc a poc.
- Quan tenim una bola uniforme aquesta massa s'ha de treballar a consciència, estirant-la i plegant-la perquè agafi aire durant 10 minuts més, com a mínim. La forma de treballar la massa perquè s'aïregi i el gluten es desenvolupi es forçar-la a estirar-se amb el palmell de la ma i després plegar-la a sobre si mateixa. La massa en un principi es enganxosa però a mesura que l'anem treballant va agafant consistència.
- Anirem combinant l'estirat exposat anteriorment amb el pastat segons mètode Bertinet que permet aireja i lligar la massa molt bé:
 - Agafem la massa per sota amb les dues mans i cap al mig de la massa
 - L'estirem cap a nosaltres al mateix temps que s'aïxeca del marbre
 - Es voleia i es es colpeja la massa contra el marbre a una certa distància perquè s'allargui
 - La part que tenim agafada amb les mans es plega sobre la que ha quedat estesa al marbre i es torna a començar



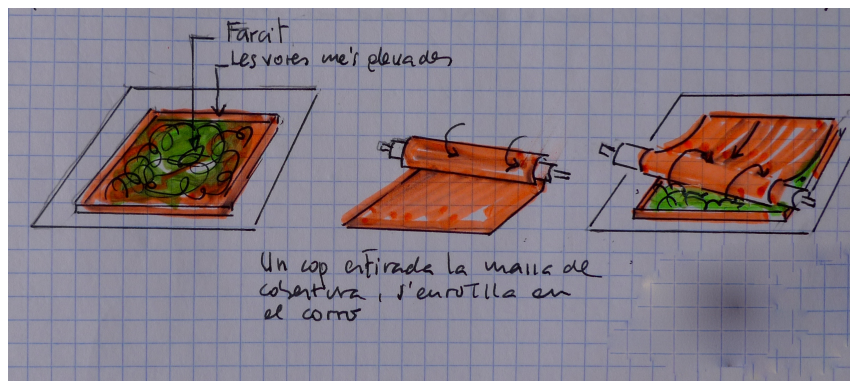
- Combinant els dos mètodes anirem treballant la massa fins que tingui una consistència fina i superi la prova de la membrana. (Aproximadament els 20 minuts indicats).



- Després es boleja la massa.



- Un cop bolejada es deixa reposar en un bol tapat amb paper film durant 45 minuts.
- Quan falti 1/2 hora per enforar preescalfar al forn a 170°C.
- Passats els 45 minuts es bolca la massa sobre el marbre lleugerament enfarinat i es talla en dues parts, una per fer la base i l'altra per la cobertura.
- Estirem la part que farà de base amb el corró. No ha de ser gaire gruixuda.
- Col·locar la làmina de la base a la safata del forn lleugerament engreixada.
- S'acaba d'estirar la massa fins a la mida desitjada i se li dona una mica més de gruix a les vores (després això permetrà cosir-la millor amb la làmina de cobertura).
- Es farceix amb el que estigui previst i es tapa amb l'altra meitat de la massa un cop estirada. El farcit no ha d'arribar a les vores.
- Estirem la part que farà de cobertura amb el corró. No ha de ser gaire gruixuda. Un cop estirada s'enfarina lleugerament la massa i el corró i s'enrotlla la voltant del corró. Situem una punta sobre una de les vores de la massa farcida i anem desenrotllant la massa amb compte sobre la base.



- Ara cal cosir les dues masses fent pressió a les vores i formant un cordó a base d'anar recargolant la vora des de sota cap a dalt i pressionant.
- Un cop tapada passarem el corró suaument per sobre de la panada per aplanar la superfície.
- Es pinta amb rovell d'ou diluït en una mica d'aigua i **se li fa un forat al mig perquè pugin sortir els gasos i no rebenti.**
- Forn a 170°C durant 50 o 60 minuts.