

PA de PAGÉS recepta del Forn Baluart

Nota: En aquesta recepta es fa una primera fermentació escalonada a temperatura ambient i la segona fermentació amb el pa format a la nevera durant 12 hores. S'enforna directament al treure'l de la nevera.

	<u>Ingredienst</u>
120 grs 280 grs (100%)	farina panificable farina força
700 ml (175,0%)	aigua
188 grs (47%) 19 grs (4,7%)	massa mare o de llevat fresc
2,8 grs (0,7%)	sal gruixuda

- Primer fer una autòlisis: Barrejar l'aigua i la farina.
- Pastar-ho 5 minuts.
- Deixar-ho reposar durant 40 minuts.
- Afegir el llevat i pastar-ho 5 minuts.
- Afegir el llevat i la sal i gruixuda i pastar-ho durant 16 minuts:
 - 11 minuts a velocitat lenta
 - i 5 minuts a velocitat ràpida
- Deixar fermentar durant 2:15 hores, fent plecs a :
 - als 15 minuts de l'inici.
 - a 1:45 minuts de l'inici, es a dir 1:15 h després del primer pastat plec.
- Si en fem més d'un, dividir la massa en peces.
- Boleiar i conformar el pa.
- Deixar reposar dins d'un cove forrat amb un drap de lli a la nevera (entre 2°C-8°C) fins l'endemà.
- L'endemà preescalfar el forn a 230°C durant un mínim de 30 minuts abans d'enfornar.
- Traiem el cove de la nevera, enfarinem el pa amb semolina i li donem la volta directament sobre la pala d'enfornar.
- Enfarinar lleugerament amb farina de blat i marcar la grenya amb una guilette.
- Enfornar a 230°C:
 - durant uns 30-35 minuts si la peça es d'uns 500 grs
 - durant uns 40-45 minuts si la peça es d'uns 700 grs
- Deixar refredar sobre una reixeta.