

Pa d'ara amb olor d'abans



Recordeu l'olor que feia el pa quan erem petits. Ara amb les presses ja no es fa el pa com abans. Perdó, sí, cada vegada més les panaderies recuperen tradicions i tornen a fer pans de més qualitat.

La recepta és molt senzilla, però el fet de deixar-la reposar tantes hores i l'oli d'oliva, que a la recepta de pa no n'hi va, fa que l'olor que en resulti ens recordi aquells temps.

Racions per un pa.

Temps: 20 min + 25h. de repòs

Ingredients:

- – 200 gr. Farina. Aproximadament
- – Sal
- – Oli d'oliva
- – 1 sobre de llevat en pols
- – 1 got d'aigua tèbia



Elaboració:

PAS 1: Posem la farina en un bol i fem una muntanyeta. Al mig un polsim de sal i barregem. Després hi afegim el llevat en pols, un rajolí d'oli i anem barrejant amb la mà. Afegim miques del got d'aigua i anem mesclant. El resultat final ha de ser una pasta compacta i que no s'enganxi a les mans.

PAS 2: Amassem i amassem i ho deixem reposar 24 hores dins del bol tapat amb un drap humit. Aquest temps que la deixaràs fermentar serà la que li doni el toc de gràcia.

PAS 3: Només queda amassar de nou i donar-li la forma de pa i enfornar.



Bon Profit!