

Panets de gustos variats



De cara a festes acostumem a fer-nos nosaltres mateixes els panets. Els fem amb tomàquet, panses, nous, llavors, normals, ... i a banda de bons fan un goig que encanta a la taula.

Tants panets, tantes persones.

Temps: 45min.

Ingredients:

- – 400 gr. de farina
- – 200 ml. d'aigua tèbia
- – Sal i oli
- – 2 cullerades de tomaca fregida
- – Llavors de sèsam, nous, olives negres,...



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 quan tinguem la massa a punt en separem en tantes parts com gustos li volguem donar als panets. Mesclem els ingredients a cada bola i les deixem reposar mitja hora en una safata tapada amb film.

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



Bon Profit!