

LA HISTÒRIA DEL PA

Des de l'antiguitat s'ha elaborat pa, i es creu que les primeres cultures picaven els grans de blat i probablement els humitejaven amb aigua per facilitar-ne la ingesta. El consum d'aquest producte des de la Prehistòria és degut al fàcil emmagatzematge i conservació d'aquest. Hi ha més de 90 tipus de pans diferents ingredients i formes en el món.





TIPUS DE PANS

TIPUS DE PANS MÉS COMUNS

- Pa de motlle. Conegut sempre per la forma que té, està fet amb farina de blat enriquit amb llet. ...
- Pa integral. És un pa fet amb farines integrals. ...
- Pa de sègol. Amb sabor més amarg i una textura més dura. ...
- Pa de blat de moro.

TIPUS DE PANS NO TANT COMUNS

- Pa de Pagès
- Llonguet
- Pa de Crostons
- Pa de Ronyo
- Pa de fajol
- Pa de Trinyol
- Pa de Sant Julià
- Pa de Colze
- Pa de Barrets
- Pa de Bagassa
- Pa de Reus
- Pa de Monja
- Pa de Valls

Des de l'antiguitat s'ha elaborat pa, i es creu que les primeres cultures picaven els grans de blat i probablement els humitejaven amb aigua per facilitar-ne la ingesta. El consum d'aquest producte des de la Prehistòria és degut al fàcil emmagatzematge i conservació d'aquest. Hi ha més de 90 tipus de pans diferents ingredients i formes en el món.

PA DE ROSA

8 persones

🕒 180 minuts

Es tracta d'uns panets individuals amb una forma de rosa molt aconseguida que farà les delícies dels amants del producte més tradicional.

Ingredients

600 gr. de farina de força
blanca

Un pessic de sal

20 gr. de llevat fresc

Mitja culleradeta de romaní en
pols

250 ml. de llet tèbia

50 ml. d'oli d'oliva verge extra
Clara d'ou

Pasos

El primer que hem de fer és barrejar tots els ingredients sobre un taulell lleugerament enfarinat. Després, anem treballant la massa amb les mans, fins a obtenir una massa homogènia, que deixem reposar fins que dobli el seu volum. Transcorregut aquest temps tornem a amassar per eliminar l'aire. Si ompliu el pa separeu la meitat i l'estireu amb l'ajuda d'un corró fins aconseguir una base rectangular d'uns 3 mm. de gruix, tallant el sobrant. Després, omplim amb el que més ens agradi, tenint la precaució de deixar lliure un espai d'uns quatre dits a la part inferior. Enrotllem la massa pel costat més ample, com si fos un braç de gitano, des de dalt a baix, procurant que quedi el més ajustat possible. Amb un ganivet de tallar pa anem tallant llesques de dos dits d'amplada. Anem posant les llesques que hem aconseguit en un motlle, a la base del qual haurem posat la massa que hem deixat sense tallar. Comencem posant les roses per les vores i sempre deixant el plec cap a dins. Anem ajustant totes les roses sense prémer massa, perquè no es muntin. Després, emplenem els buits amb una mica de massa que ens hagi sobrat quan li hem donat forma rectangular. Si volem, podeu pintar-lo amb una mica de clara d'ou i l'ajuda d'una brotxa de cuina. Introduïm el pa al forn, prèviament preescalfat a 200° C., amb calor per dalt i per baix. Després deixem que es faci durant uns 25 minuts. Traiem i deixem refredar abans de desemmotllar. Deliciós!