

Pa de Sant Jordi

Ingredients:

- 600 gr. de farina de força
- 400 ml. d'aigua
- 1,5 culleradeta d'oli
- 5 culleradetes de llet en pols
- 1,5 culleradetes de sal
- 4 culleradetes de sucre
- 2 culleradetes de llevat granulat
- 180 gr. de sobrassada
- 1 culleradeta de cúrcuma

Elaboració

- 1) Trebal·leu la massa amb tots els ingredients excepte la sobrassada.
- 2) Separeu 2/3 de la massa (grog) i deixeu-la pujar, durant uns 30 min.
- 3) Afegiu la sobrassada calenta a l' 1/3 de massa restant, deixant-ho llevar també durant uns 30 min.
- 4) Per 2 pans, feu 10 parts, en forma de beta allargada, de la massa llevada groga i 8 de la vermella.
- 5) Disposeu les tires en forma de senyera dins d'un motlle allargat (4 barres vermelles sobre fons groc)
- 6) Deixeu-ho llevar 45 min. més.
- 7) Coueu-ho al forn 30 min. a 190°C amb el foc de baix (poseu dins del forn un cassó amb aigua per permetre'n l' evaporació).

Bon Sant Jordi!

