

TEXT INSTRUCTIU

Aquesta recepta ha perdut algunes lletres.
Fixa-t'hi bé, i escriure les lletres que falten.

Pa de Sant Jordi

Per Sant Jordi, no t'oblidis de
la rosa, el llibre i els dolços!

Ingredients:

-  400 gr. de farina de força (farina de pa)
-  200 ml. d'aigua
-  15 gr. llevat
-  5 gr. de sal
-  40 gr. de nous
-  120 gr. de sobrassada (de Mallorca)
-  80 gr. de formatge

Sabies que el pa de Sant Jordi el va crear el forner barceloní **Eduard Crespo l'any 1980?**
T'atreveixes a cuinar-ne un? És molt fàcil! Només cal que segueixis la recepta d'en Jean-Pierre Pi Ferrer!

- 1 Fes un volcà amb la farina
- 2 Afegeix el llevat diluït amb l'aigua tèbia i la sal
- 3 Amassa-ho fins obtenir una bola
- 4 Divideix la massa en tres parts
- 5 Barreja cadascuna amb un dels ingredients

- 6 Estira cada massa amb un corró de cuina
- 7 Talla amb un ganivet la massa de la sobrassada en 4 parts iguals i la del formatge en 5 parts iguals
- 8 Posa una massa al costat de l'altra creant capes. Primer una de formatge i després la de sobrassada fins a formar les quatre barres de la senyera

- 9 Amb la capa de nous, simbolica les altres capes

- 10 Deixa que reposi la massa fins que doble el volum!

- 11 Posa la massa al forn a 180° durant 30 minuts

