

TEXT INSTRUCTIU

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

Pa de Sant Jordi

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! **Omés** cal que
segueixis la recepta d'en Jean-Pierre Pi Ferrer!

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 **ous**
-  **120 gr.**
de sobrassada
(de Mallorca)
-  **80 gr.** de formatge

- 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

