

PA DE VIENA (de llet)

(Xavier Barriga)

(Video a D:\Data\Imatges\Videos cuina)

250 g. de farina forta de blat

8 g. de llevat de forner

5 g. de sal

20 g. de sucre

10 g. de llet en pols

12 g. de mantega

140 g. de llet

Barrejar tots els ingredients i començar a amassar, afegint la llet a poc a poc. Amassar durant 13 o 14 minuts.

Tot seguit separar en 6 parts d'uns 75 g. cada una. Pressionar-les amb la ma i al mateix temps anar fent un moviment rotatiu fins formar una bola amb cada una d'elles. Tapar-les amb un drap i deixar reposar 20 o 25 minuts.

Passat aquest temps, donar forma a les barretes o panets, procurant plegar-los de manera que agafin aire al fer-ho. Deixar entre 45 i 60 minuts fins que doblin el seu volum. Mentrestant escalfar el forn a 230 o 240 °C.

Pintar les peces amb ou batut i fer-hi talls amb un cúter o ganivet afilat. Posar-les al forn uns 15 minuts, o fins que es vegi que s'han daurat. Deixar-les refredar damunt d'una reixeta.