

XAPATINES

(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

13 g. d'oli

140 g. d'aigua

Opcional: Bacon fregit, olives tallades menudes, nous trossejades...

Barrejar tots els ingredients no-opcionals i començar a amassar, afegint l'aigua a poc a poc. Amassar durant 13 o 14 minuts.

A part barrejar si es volen afegir, bacon, olives, nous, etc.

Quan la massa ja estigui lligada, afegir si es volen els ingredients opcionals, assegurant-se en el cas del bacon, que estigui ben fred, per no aportar temperatura a la massa.

Seguir amassant un parell de minuts més, fins que estiguin tots els ingredients ben integrats. Posar en un vol enfarinat i deixar-lo a la nevera tapat, fins el dia següent.

Passades les hores de la nevera, damunt de la taula enfarinada separar porcions individuals, tallant amb una paleta de plàstic trossos de massa. Posar-los en una safata coberta amb paper de forn, sense remenar-los massa. Deixar fermentar uns 45 minuts.

Passat aquest temps, empolsinar-los amb una mica de farina, o pintar-los amb una mica d'ou batut. Posar-los al forn uns 15 minuts, o fins que es vegi que s'han daurat. Si no s'han empolsinat o pintat amb res, tal com es treguin del forn ben calents, es poden pintar amb oli on si hauran barrejat herbes provençals. Deixar-los refredar damunt d'una reixeta.