

PA

250 grs. de farina de força
162 ml. d'aigua tèbia
Un sobre de llevat Maizena o similar
6,5 grs. de sal
Oli

Untar el bol de la pastadora amb oli.

Afegir el sobre del llevat a l'aigua tèbia (si és aigua més freda trigarà més a fermentar). Després la farina tamisada i finalment, la sal.

Pastar durant 15 minuts i deixar reposar unes tres hores, tapat amb un drap mullat en aigua tèbia.

Passat aquest temps, tornar a pastar per treure-li l'aire. Dividir i donar la forma als panets o barretes que es vulguin fer i tornar a deixar reposar una altra hora més o menys tornant-los a tapar amb un drap mullat en aigua tèbia.

Un cop reposades les peces i sense tocar-les massa, empolsinar-les amb farina per damunt, fer-les uns talls i posar-les al forn pre-escalfat a 200° C, uns 20 minuts o fins que es vegin torrats per fora.