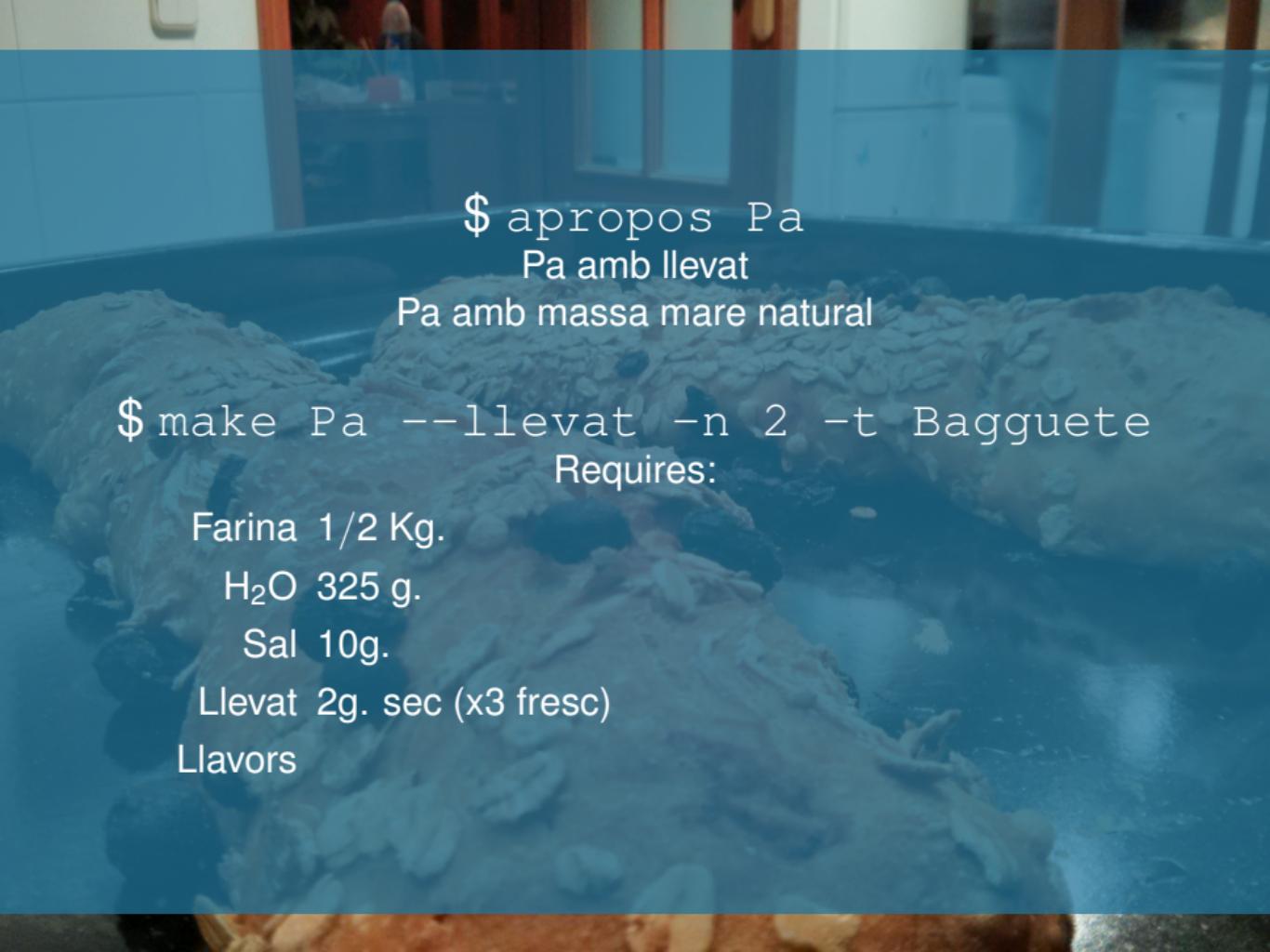




\$ MAKE PA

A large pile of raw bread dough, likely for baguettes, is shown. The dough is light-colored and textured, with a significant amount of white flour sprinkled on top.

\$ apropos Pa

Pa amb llevat

Pa amb massa mare natural

\$ make Pa --llevat -n 2 -t Baguete

Requires:

Farina 1/2 Kg.

H₂O 325 g.

Sal 10g.

Llevat 2g. sec (x3 fresc)

Llavors

Amassar:

Empaquetar:

- Estirar
- Plegar sobre si

Reposar 15'

Repetir x4



Nevera

12≈24 h.

Crear:



- Palpar
- Airear 1h. (opt)
- Estendre
- Tallar en 2
- Humitejar
- Sembrar
- Trenar

Fornejar:

- Preescalfar 250° C
- Introduir + 1/2 got H₂O
- Apagar 10 min
- Engegar 200° C
- Fornejar 25≈40 min.



Resources:



Recepta: <http://goo.gl/aFyLZS> (Ibán Yarza & Las Recetas de MJ)

elforodelpan.com
lamemoriadelpan.com
tequedasacenar.com



THANK YOU





Trade-off

Pa amb:	Llevat	Massa madre
time	Rapid	Lento
top	Senzill	Elaborat
stdout	Bonníssim	Suprem

\$ man Pa

(1)Amassar	(2)Nevera	(3)Crear	(4)Fornejar
Empaquetar	Nevera 12 ≈ 24 h.	Sentir	Preescalpar 2
Reposar 15'		Airejar 1h. (opt)	Meter + 1/2H
Empquetar(2)		Estendre	Apagar 10m
Reposar 15'		Tallar en 2	Engegar 200
Empquetar(3)		Humitejar	Fornejar 25 °
Reposar 15'		Sembrar	
Empquetar(4)		Trenar	