

# PA DE SANT JORDI

## INGREDIENTS:

100g d'aigua y 100g de Llet

50g d'oli

25g de llevat fresc

400g de farina

1 culleradeta de sal

100g de sobrasada

100g de formatge



## PREPARACIÓ:

Rallar el formatge 10 segons a velocitat 5-10 i reservar.

Posar en el vas el aigua, oli i el llevat i barejar 5 segons a velocitat 4.

Incorpora la farina i la sal i 10 segons a velocitat 4, al acaba programar 30 segons a velocitat espiga.

Treure la massa del vas i fer dues boles iguals, posar una bola dins el vas amb els 100g de formatge rallat que tenim reservat i amasar 1 minut a velocitat espiga , treure i reservar.

Repetir lo mateix amb l'altre bola junt amb els 100g de sobrasada i tambe 1 minut a velocitat espiga, que quedi ben barrejat sino unes voltes mes.

De la massa de formatge fer-na 5 boletes les moldejeu que quedin tires llarges, i les de sobrasada 4 tires

Un cop fetes les tires u monteu en una safata de forn no gaire grossa(per ex. d'alumini) i aneu posant una de formatge i una de sobrasada intercalades formant la senyera catalana.

Opcional la podeu pinta amb ou batut.

Deixar reposar la massa tapada amb un paper de cuina per sobre mes o menys 1 hora, si la poseu a la encimera i la llum de la campana ensesa que li dongui escalfor us pujara abans.

Posa al forn a 200º uns 20 minuts, mes o menys.

Aquesta recepte tambe es pot fer amb la massa del pa de llet.

