

Pa de Sant Jordi


Sabies que el pa de Sant Jordi el va crear el forner barceloní **Eduard Crespo l'any 1980**?
T'atreveixes a cuinar-ne un? És molt fàcil! Només cal que segueixis la recepta d'en Jean-Pierre Pi Ferrer!

Per Sant Jordi, no t'oblidis de la rosa, el llibre i els dolços!



Ingredients:

-  **400 gr. de farina de força** (farina de pa)
-  **200 ml. d'aigua**
-  **15 gr. llevat**
-  **5 gr. de sal**
-  **40 gr. de nous**
-  **120 gr. de sobrassada** (de Mallorca)
-  **80 gr. de formatge**

-  **1** Fes un volcà amb la farina
-  **2** Afegeix el llevat diluït amb l'aigua tèbia i la sal
-  **3** Amassa-ho fins obtenir una bola
-  **4** Divideix la massa en tres parts
-  **5** Barreja cadascuna amb un dels ingredients
-  **6** Estira cada massa amb un corró de cuina
-  **7** Talla amb un ganivet la massa de la sobrassada en 4 parts iguals i la del formatge en 5 parts iguals
-  **8** Posa una massa al costat de l'altra creant capes. Primer una de formatge i després la de sobrassada fins a formar les quatre barres de la senyera
-  **9** Amb la capa de nous, embolica les altres capes
-  **10** Deixa que reposi la massa fins que doble el volum!
-  **11** Posa la massa al forn a 180° durant 30 minuts