

PA CASOLÀ

Ingredients: (12 petits pans)

- 300 g de farina de sègol
- 1,7 kg de farina tipus 55
- 1,5 l d'aigua
- 60 g de llevat de forner diluït en una mica d'aigua tèbia
- 46 g de sal
- 2 cullerades de mel
- 2 cullerades d'oli d'oliva

Pastar tots els ingredients junts, afegint l'aigua a poc a poc, fins a obtenir una pasta homogènia.

Treballar alguns minuts amb la mà i després deixar créixer en una terrina coberta amb un drap de cuina durant aproximadament una hora, a temperatura ambient.

Tallar trossos de pasta i emmotllar els pans.

Col·locar sus d'una safata de forn i cobrir amb un drap humit. Posar la safata de forn en un lloc fresc i deixar créixer una hora.

Escalfar el forn a 210 °C.

Enfornar i ficar en el forn un recipient amb aigua calenta per fer vapor. La cocció dura uns 35 minuts depenent de la mida dels pans.

