

Pa a la paella

Ingredients:

250Gr. Farina

5Gr. Sal

7Gr. Llevat

180Gr. aigua

Preparació:

Posem la farina i la sal en un bol i hi fem un forat al mig on posarem el llevat que haurem desfet amb una part de l' aigua i la resta de l' aigua, amb els dits hi afegim una part de la farina i ho tapem amb un drap, ho deixarem uns 20 minuts (hem de veure que surten unes bombolles).

Amassem la pasta ben treballada (si la notem massa molla hi afegim una mica de farina i si la trobem massa seca, una mica d' aigua) i la tornem a posar en el bol que ja haurem untat d' oli i tapat amb el drap 1 hora a que dobli el seu volum.

Treballem la massa, en tallem un tros, que amb l' ajuda de les mans i un corro l' anirem estirant i deixant rodó de menys d' un cm de gruix. Posem la paella al foc amb una mica d' oli i un cop calents hi afegim el pa, el deixem una estona i ja el podem fer voltar perquè es cogui per l' altre costat.

És bo menjat acabat de fer, el podem obrir per la meitat i farcir o tallat amb les mans per sucuar amb l' àpat,...

És fàcil de fer i queda boníssim

