



HOLA FAMÍLIES!!

COM ESTEU? COM VA EL CONFINAMENT? ESPEREM QUE ESTIGUEU TOTS BÉ I GAUDINT, DINS EL POSSIBLE, DEL TEMPS AMB ELS NOSTRES PETITS. ELS ESTEM TROBANT MOLT A FALTAR!!

VOLEM APROFITAR PER DONAR-VOS ALGUNES IDEES MÉS PER FER DURANT AQUESTS DIES A CASA I AJUDAR-VOS, AIXÍ, A PASSAR EL TEMPS DE FORMA MÉS AMENA. AQUÍ LES TENIU!!

- FER UNA PANCARTA: TOT SORTIRÀ BÉ!!



- SESSIONS ONLINE DE SESDANSA:
 - <https://m.youtube.com/channel/UCf0HelZGyJE-kM5ziYrh4QA>
- FER ALGUNA MANUALITAT AMB MATERIAL QUE HI HAGI PER CASA RELACIONADA AMB LA PRIMAVERA: FLORETES, ABELLES, PAPALLONES... QUAN TORNEM A L'ESCOLA EN LES PODEU PORTAR PER GUARNIR ELS VIDRES I PASSADISSOS!!



- ALTRES IDEES INTERESSANTS:

Pa per a entrepans en sistema directe
Aquest pa és molt fàcil de fer i queda molt bé amb qualsevol embotit o paté suau.

Recepta per a 7 entrepans
500 g de farina panificable
10 g de sal
300 ml d'aigua
5 g de llevat fresc

Pasteu els ingredients i incorporeu-hi el llevat quan faltin uns minuts per acabar de pastar. Deixeu reposar la massa, tapada amb un drap de cuina lleugerament humit, durant 30 minuts dins d'un bol de plàstic amb una mica de farina a la base.

Amb el tallapastes, dividiu la massa en 7 porcions de 120 grams. Deixeu reposar les porcions tapades amb el drap humit durant 15 minuts més a sobre d'una taula de treball enfarinada.

Formeu barretes seguint els passos de l'apartat de formació o modelatge (pàg. 25). Feu les peces més o menys llargues segons el que us vingui de gust. Poseu les barretes sobre una roba de ll, tapeu-les amb el drap humit i deixeu-les fermentar durant 90 minuts.

Preescalfeu el forn a 230 °C i col·loqueu-hi a dins una olleta amb draps molsos per generar vapor. Si observeu que els draps s'assequen passat un temps, afegiu més aigua a l'olla.

Quan el pa estigui a punt per anar al forn (heu de veure que gairebé ha doblat el volum), col·loqueu les barretes amb compte sobre la safata del forn i feu-los un tall longitudinal amb el cúter o la ganiveta.

Introduïu el pa al forn i abaixeu la temperatura a 200 °C. Procureu fer aquesta operació ràpidament perquè el forn no perdi vapor. Coeu les barretes durant uns 15 minuts.

Traieu-les del forn i deixeu-les refredar. Ja estaran a punt perquè feu uns entrepans boníssims.

