Pane del Drago Italiano

Si aquesta recepta voleu preparar,
en un món màgic us haureu d'endinsar.
Només cuinaran aquest pa els més valents,
Perquè, entre fades i dracs, trobaran tots els ingredients.

INGREDIENTS:

400g sorra blanca de la platja de les sirenes (farina)

1 got d'aigua de la font de les bruixes (aigua)

2 cullerades grans de suc dels fruits dels arbres dels trols (oli d'oliva)

1 1/2 cullerades d'espuma de les ones del mar dels pirates (sal)

250g de roques de la muntanya dels dracs (patates)

1 pastilla de pols màgica de fades (llevat de París)

15 baies del bosc de les fades (tomàquets cherry)

15 fruits dels arbres dels trols (olives)

PREPARACIÓ:

Bullim les "roques de la muntanya dels dracs", i així un puré prepararem.

Mentrestant, fem una poció màgica: diluïm la "pastilla de pols mágica de fades" en una mica d'aigua tèbia de la "font de les bruixes" (mig got), i afegim una mica "d'espuma de les ones del mar dels pirates" i de "suc dels fruits dels arbres dels trols".

Barregem la "sorra blanca de la platja de les sirenes" i el puré de "roques". Hi afegim la poció i l'altra meitat del got "d'aigua de la font de les bruixes". Removem la massa fins que quedi lleugera i esponjosa. Després, la deixarem reposar 2 hores, perquè la poció faci la seva màgia.

Passat el temps de repòs, encenem el forn (escalfem per dalt i per baix amb ventilador) a 210°. Mentrestant, pintem la safata del forn amb "el suc dels fruits dels arbres dels trols" i estenem la massa directament. Deixem reposar entre 40 min/1 hora més.

Després, pintem la superfície de la massa amb el "suc dels fruits dels arbres dels trols" i fem petits foradets on posarem tant les "baies del bosc de les fades", tallades per la meitat, com els "fruits dels arbres dels trols".

Fornejarem durant 30 minuts i ja estarà llest aquest "Pane del Drago italiano" que és tant deliciós, que no us en quedarà ni un tros.