

INGREDIENTS

Massa mare esponja (amb aquesta massa aconseguim una major esponjositat i una aportació d'aromes importants)

120 gr. de Farina de força

37,5 gr. Llevat fresc

80 ml. Aigua

Massa

30 gr. Farina força

250 gr. Farina de rebosteria

75 gr. Mantega sense sal

88 gr. Sucre

6 gr. Sal

10 gr. Millorant paner

3 Ous

Ous durs que vulguem



ELABORACIÓ

1 Pastem tots els ingredients de la massa mare esponja fins a aconseguir una massa homogènia no elàstica. (Si teniu amassadora posar els ingredients i programar al menú de sol pastat)



2 Deixem reposar fins que dobli el seu volum



3 Un cop doblat el seu volum afegim la resta d'ingredients, excepte la mantega que la incorporarem a meitat pastat de poc en poc no tota de cop, i amassem fins aconseguir una massa homogènia, fina i elàstica.



4 Col·locarem en un recipient transparent enfarinat i tapat a pell amb film, i deixarem reposar a la nevera d'un dia per l'altre (unes 12 h.)



- 5** Un cop ha reposat traiem de la nevera i deixem que perdi el fred que tenen.
- 6** Fem una bola de la massa i deixem en repòs d'uns 15 minuts abans de donar-li la forma final.
- 7** Xafem la bola de massa donant forma de coca, també li podem donar forma de corona fent un forat al centre, les col·loquem sobre de la safata on la courem (posar paper de forn o untar la llauna amb oli).
Col·loquem els ous durs a sobre donant la forma que vulguem.
- 8** Deixem fermentar fins doblar el volum.
- 9** Preescalfem el forn a 180-200 °C.
- 10** Abans d'entrar al forn posarem una mica de sucre per sobre, també li podríem posar ametlla crua per sobre.
- 11** Coem uns 20-25 minuts, fins al daurat que vulguem i fins que la sola estigui daurada també.