



Pan de Sant Jordi para 2 personas



Ingredientes:

1) Masa de sobrasada:

- 75 gr. de harina de media fuerza
- 25-30 gr. de sobrasada
- 5 gr. de levadura fresca
- 30-32 ml. de agua
- una pizca de sal

2) Masa de nueces y queso:

- 75 gr. de harina de media fuerza
- 25 gr. de nueces trituradas
- 25 gr. de queso rallado
- 10 gr. de mantequilla derretida
- 2,5 gr. de azúcar
- 5 gr. de levadura fresca
- 30-32 ml. de agua
- una pizca de sal

Indicaciones:

- 1) Limpiar bien la superficie de trabajo y lavarse muy bien las manos.
- 2) Pesar y preparar todos los ingredientes con antelación, para una mayor comodidad.
- 3) Preparar la masa de sobrasada:
 - a. Disolver la levadura fresca en el agua.
 - b. En otro bol tamizar la harina y la sal y añadir la levadura.
 - c. Agregar la sobrasada y amasar a mano de 10-15 minutos y reservar.
- 4) Preparar la masa de queso y nueces:
 - a. Disolver la levadura fresca en el agua.
 - b. En otro bol tamizar la harina y añadir la sal, el azúcar, la mantequilla, las nueces y el queso.
 - c. Amasar de 10 a 15 minutos hasta obtener una masa que no se quede pegada a los dedos. Si es necesario rectificar de harina, agua, o mantequilla.
- 5) Para formar el pan se deberá dividir la masa de sobrasada en 4 partes y la de nueces y queso en 5.
- 6) Se hace un churro con cada parte y se va formando el pan, primero colocamos un churro de masa de queso y nueces y luego un churro de masa de sobrasada, así formando el dibujo de la bandera catalana (4 barras rojas y 5 amarillas intercaladas).
- 7) Colocar el pan en un molde de plum cake que previamente habremos enharinado.
- 8) Tapar la masa con un trapo limpio húmedo y dejar levarla durante una hora en un lugar cálido. Si se tiene prisa se puede agilizar este proceso metiendo el molde en el horno que habremos precalentado a 50°C, pero que en el momento de meter el molde habremos apagado. Sólo queremos que mantenga calor, el horno no se debe dejar encendido.
- 9) Cuando la masa haya levado, poner el horno a 200°C y la dejaremos horneando unos 35-40 minutos.
- 10) Dejar enfriar y tendremos un rico pan para degustar.