

PA DE VIENA

Ingredients:

Per fer la massa del llevat

- . 125 grs Farina de força
- . 30 grs llevat forner
- .125 grs. aigua tèbia.

Per fer la massa

- .375 grs farina de força
- .10 grs de sal
- .15 grs sucre
- .25 grs mantega

Preparació:

Es barregen els ingredients per fer la massa de llevat.

Un cop feta la massa es deixa reposar perquè llevi en un lloc calent.

Barregeu tots els ingredients amb la massa i amasseu-los fins a aconseguir una massa molt fina i elàstica. Deixeu reposar en bloc 30 minuts. Formeu boles després formeu les peces aixafant les boles i anar plegant puntes cap a dins, una a sobre l'altra. Deixeu reposar, fins que gairebé doblin el volum.

Pre escalfeu el forn a 250°C.

Poseu els panets al forn girant-los i posant el plec cap amunt i coeu-los a 230° amb una olleta amb aigua per generar vapor uns 15-20 minuts.



FLAM D'OU.

Ingredients:

- .1 litre de llet
- .300 grs de sucre
- .12 ous
- .canyella ,pell de llimona

Preparació:

Preparar el caramel amb el sucre i una mica d'aigua fins que agafi color de mel, i posar als motllos individuals de flam.

Escalfar la llet amb la canyella i la pell de llimona fins que arrenqui el bull.

Batre els ous amb el sucre i afegir la llet, amb un colador, mica en mica i anant barrejant.

En una plata posar les flameres i al forn al bany maria durant 35-45 minuts a 180° . Per saber si està cuit es pot punxar amb un escuradents. Quan surt net ja està cuit



