



Recepta de Pa Casolà

Ingredients:

310 gr. farina
175 gr. aigua templada
20 gr. oli d'oliva
15 gr. de llevat de forn
1 cullerada de sal

Preparació:

Barregem be, amb una cullera de fusta, la farina amb el llevat, l'oli i l'aigua templada. Quan tinguem una massa homogènia, agreguem la sal i amassem una mica més fins que quedi una massa elàstica i uniforme.

Greixem un recipient de cristall dels que van amb tapa, i introduïm la massa en forma de bola. Li donem una pinzellada a la bola amb oli, li donem uns talls a la superfície i li espolem con una mica de farina.

Li posem la tapa de cristall i l'introduïm en el forn fred. L'engeguem a 220°C i el deixem durant uns 50 minuts. Passat aquest temps, Trèiem el pa i el deixem refredar sobre una reixeta.