



## **Pa de castanyes**

### **Ingredients per a 4 persones**

- 250 g de farina de castanyes
- 10 g de llevat fresc
- 10 g d'oli d'oliva verge
- 1 polsim de sal iodada
- 200 ml d'aigua



### **Elaboració**

1. Es barreja l'aigua tèbia amb el llevat en un got fins que es dissolgui.
2. En un bol es posa la farina de castanya i s'afegeix l'aigua amb el llevat.
3. S'incorpora l'oli i la sal i es barreja fins que quedi tot ben integrat i es formi una massa manipulable.
4. Es tapa el bol amb un drap i es deixa reposar uns 40-50 minuts.
5. Un cop passat aquest temps es posa una mica de farina al marbre de la cuina i s'amassa.
6. Se li dóna la forma desitjada, tant pot ser de barra com de pa rodó.
7. Es posa en una safata de forn folrada amb paper vegetal i es torna a cobrir amb un drap.
8. Es deixa reposar durant 30 minuts i mentrestant es pre-escalfa el forn a 180°C amb un got d'aigua a dins per a que es creï un ambient d'humitat.
9. Passada aquesta estona es treu el drap i es fan uns talls al pa. Es cou al forn durant 40-50 minuts fins que es faci una crosta cruixent i daurada. Que aprofiti!