

Baklava o baclaua

Grècia

Marc Piera i Pallàs

Ingredients

10 làmines o fulls de pasta fil·lo
100-150 g de mantega aprox.
150 g de nous pelades
75 g d'ametlles torrades
100 g de sucre
Canyella en pols
1 llimona
4 cullerades soperes de mel (o més)



Preparació

1a fase: preparació dels ingredients

Traieu la mantega de la nevera i poseu-la en un bol o en una tassa gran. Peleu les ametlles. Tritureu les nous, les ametlles i el sucre amb força canyella en pols. Aparteu-ho en un bol gran o un plat fondo. Agafeu una safata prou ampla (un recomanem que sigui d'una mida aproximada de 28x35 cm i amb uns 4-5 cm de fondària) i unteu-la bé amb mantega. Engegueu el forn a 220°C. Agafeu la mantega i foneu-la al microones, fins que sigui líquida, però sense bullir. Tingueu a mà una cullereta o pinzell.

2a fase: muntatge del baklava

Obriu el paquet de pasta fil·lo i poseu-ne un full al motlle vigilant que no es trenqui i que quedi ben distribuït pels costats. Ràpidament amb la cullereta o pinzell repartiu una mica de mantega fosa per sobre, que quedi ben pintat.

Feu aquesta operació fins a 5 fulls de pasta fil·lo, intentant equilibrar full rere full, entre els 5 fulls, que quedin cobertes totes les vores. Poseu-hi una capa de la mescla de nous, ametlles, sucre i canyella en

Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA

Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpnl.cat

Pàgina web: <http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller>

Bloc: <http://blocs.cpnl.cat/receptaris> – Twitter: www.twitter.com/SLCEsparreguera

Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>

pols. Feu el mateix amb 2 fulls més de pasta fil·lo i mantega (si s'acaba la mantega, foneu-ne més al microones). Poseu-hi una altra segona i última capa de la mescla de nous, ametlles, sucre i canyella en pols. Acabeu de fer-hi el mateix amb 3 fulls més de pasta fil·lo i mantega. Aboqueu pels costats la mantega fosa restant, especialment entre les ranures. Aleshores, amb molt de compte, tal·leu amb un ganivet molt ben esmolat tota la massa en quadradets, que seran les futures porcions individuals.

3a fase: cocció

Poseu-la immediatament al forn, a 220°C durant 10 minuts. Mentrestant, tanqueu bé el paquet de pasta fil·lo, emboliqueu-lo amb paper de plàstic i poseu-lo a la nevera, que s'asseca molt ràpid!

Al cap de 10 minuts, abaixeu el forn a 180°C i coeu-hi el baklava durant 20-30 minuts més, aproximadament, o fins que estigui ben dauradet (vigileu que no es cremi). Aquí hi haureu de posar els cinc sentits perquè no es cremi.

4a fase: preparació de la mel

Mentrestant, poseu la mel en un cassó petit. Ratlleu-hi a sobre la pell d'una llimona. Després aboqueu-hi el suc de la llimona, ben colat (si no ho voleu fer tan àcid ni que quedi el baclava tan humit després, no hi poseu el suc de la llimona). Escalfeu la mel a foc molt suau, però que no arribi a bullir.

5a fase: muntatge final

Quan el baklava estigui fet, apagueu el forn, traieu-l'en i aboqueu-hi per sobre la mel aromatitzada amb la llimona. Deixeu-ho reposar unes 5-6 hores sense tapar-ho. No ho poseu mai a la nevera. En servir-ho, caldrà tornar a tallar-ho amb un ganivet molt ben esmolat.



Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA

Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpl.cat

Pàgina web: <http://www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller>

Bloc: <http://blocs.cpl.cat/receptaris> – Twitter: www.twitter.com/SLCEsparreguera

Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>

Informacions culturals

Són unes postres típiques molt tradicionals de Grècia, Turquia i de bona part dels països àrabs del Pròxim Orient, fetes amb pasta de full fil·lo farcida de fruita seca i coberta de mel.

Aquesta recepta s'ha adaptat al gust català, de manera que és molt menys greixosa i humida que l'original.

La paraula *baklava* seria una adaptació de les paraules actuals turca i grega, respectivament; la paraula *baclava* és una adaptació de l'àrab.

Podeu trobar la pasta fil·lo als Supermercats BonPreu-Esclat, per exemple.

Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA

Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpl.cat

Pàgina web: <http://www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller>

Bloc: <http://blocs.cpl.cat/receptaris> – Twitter: www.twitter.com/SLCEsparreguera

Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>