

Al-Hobs

Pa marroquí

El Marroc

Malika Chahbouni

Ingredients

1 kg de farina
2 culleradetes de llevat en pols
2 culleradetes de sucre (perquè tingui un to vermellós)
1 culleradeta de sal
Aigua calenta
Sèmola de blat de moro

Preparació

Agafeu un bol gran i poseu-hi la farina. Afegiu-hi una mica d'aigua calenta i amasseu-ho. Aneu-hi incorporant aigua fins que obtingueu la textura desitjada. Poseu-hi la sal, el sucre i el llevat.

Deixeu-ho reposar mitja hora perquè pugui. Després agafeu una part de la massa i feu-ne una bola de la mida que us interessi.



Esteneu sèmola de blat de moro sobre el marbre i feu-hi rodar la bola del pa per cobrir-ne tota la superfície. Aplaneu la bola perquè quedi un pa pla. Deixeu-lo reposar mitja hora.

Enceneu el forn a 250 graus. Quan estigui ben calent, enforneu el pa i deixeu-lo coure durant 10 minuts amb el forn encès de dalt i de baix. Quan estigui daurat, ja el podeu treure.

Feu el mateix amb la resta de la massa que heu elaborat.

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
<http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/slcesparreguera
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>

A/e: esparreguera@cpnl.cat
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/jovesillengua
<https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>