



MONA DE PASQUA TRADICIONAL

4

Dificultat mitjana

Per a la massa mare:

175 g de farina de força

90 g d'aigua

10 g de llevat fresc de flequer

Per a la mona:

250 g de farina de força

2 ous

65 g de sucre

30-40 ml d'aigua mineral

ratlladura de llimona

25 g d'oli

massa mare

cabell d'àngel

1 ou dur per a decorar

un ou batut per a pintar

decoracions de colors

1. Per a la massa mare:

Es dissol el llevat amb l'aigua un xic tèbia, i s'hi afegeix la farina. S'amassa fins aconseguir una massa homogènia. Es forma una bola i es col·loca en un bol enfarinat i es deixa llevar durant dues hores cobert amb un drap de cuina.

2. Per a la mona:

En un bol gran, s'hi barreja la farina, amb els ous lleugerament batuts, el sucre, la ratlladura de llimona i la massa mare. S'amassa i mica en mica, es va afegint la quantitat necessària d'aigua per a què quedi una massa lligada.

Quan la massa sigui homogènia, s'hi afegeix l'oli i s'amassa uns 10 minuts fins que la massa l'absorbeixi tot.

Aleshores, es col·loca en un bol enfarinat i es deixa llevar durant tres hores cobert amb un drap de cuina.

Passat el temps de fermentació, s'estira al damunt d'una superfície enfarinada, amb l'ajuda del corró. I es forma un rectangle que sigui un xic més ample d'un extrem. Aleshores, es col·loca el cabell d'àngel a l'extrem més estret, i es va enrotllant cap a l'extrem més ample.

S'acaba d'estirar i s'uneixen els extrems i se li dóna forma de corona. Es col·loca un ou dur sobre la mona.

Es pinta amb un ou batut i es deixa reposar durant mitja hora. Passat el temps de repòs, es torna a pintar amb l'ou batut i es decora amb decoracions de colors.

S'enforna a 180°C, dins el forn prèviament escalfat, durant 20-30 minuts fins que sigui ben rossa.

TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA