Fogassa de Tots Sants

Rendiment: 12 racions

Ingredients

Massa

Farina de força — 500 g
Moniato pelat — 200 g
Sucre — 150 g
Llet tèbia — 200 ml
Ou — 1 u.
Anís en gra — 5 g
Oli d'oliva — 3 cullerades
Rent sec de forner — 10 g
Sal — 5 g

Acabat

Ametles torrades — al gust
Nous — al gust
Panses — al gust
Sucre molt — al gust
Oli d'oliva (per al bol i la safata) — al gust

Passos

1. Trosseja el moniato pelat i bull-lo uns 20 minuts, fins que estiga tou. Escorre'l bé, tritura'l amb una forquilla sense deixar cap tros i deixa que es refrede.
2. Mentrestant, dissol el rent sec de forner en part de la llet tèbia. Passa la llet amb el rent a un bol gran i afig l'ou, el sucre, l'anís en gra i la sal. Remena i incorpora el moniato ja fred fins que la mescla quede homogènia.
3. Tamisa la farina de força i afig-la poc a poc al bol.
4. Remena amb una espàtula fins que la mescla absorbisca tota la farina. Afig l'oli d'oliva i continua remenant fins que la massa es desenganxe de les parets.
5. Trau la massa del bol i amassa-la amb les mans uns minuts més, procurant airejar-la.
6. Tira un rajolí d'oli d'oliva en el bol, posa-hi la massa, tapa-la amb un drap i deixa-la fermentar fins que doble el seu volum.
7. Unta amb oli el fons i les parets d'una safata de forn. Passa-hi la massa i estira-la amb les mans untades fins a cobrir tota la superfície.
8. Reparteix per damunt les nous, les ametles torrades i les panses, apretant-les un poc perquè no caiguen.
9. Preescalfa el forn a 200 °C uns 15 minuts. Cou la fogassa a mitja altura a 180 °C, de 25 a 30 minuts, segons el forn.
10. Trau-la del forn i empolvora la superfície amb el sucre molt.

Fonts

Entraré a la cuina, Fogassa de Tots Sants (Caroig-Xúquer):
https://caroig-xuquer.com/wp-content/uploads/2024/02/ENTRARE-A-LA-CUINA-con-portadas-PAGINAS-BAJA-coordinadors.pdf