Mona de Pasqua

Rendiment: 2 peces

Ingredients

Fermentat de la vespra

Farina de força per al fermentat — 100 g

Aigua per al fermentat — 60 ml

Llevat fresc de forner per al fermentat — 10 g

Massa

Farina de força — 400 g

Llevat fresc de forner — 10 g

Ous — 3 u.

Sucre — 150 g

Oli d'oliva — 80 g

Sal — 10 g

Mel — 1 culleradeta

Ratlladura de taronja — 1 culleradeta

Aigua de flor de taronger — 15 ml

Decoració

Ous per a tenyir — 2 u.

Clara d'ou — 1 u.

Sucre per a empolvorar — 1 culleradeta

Colorant alimentari — al gust

Vinagre — al gust

Passos

1. La vespra, dissol el 10 g en l'60 ml, afig-lo a poc a poc a la 100 g, tapa el bol i guarda'l a la nevera tota la nit.
2. Trau el fermentat de la nevera i deixa que s'atempere. Barreja'l amb la 400 g, el 10 g i els 3 u..
3. Incorpora a poc a poc el 150 g i l'80 g; després la 10 g, l'15 ml, la 1 culleradeta i la 1 culleradeta. Pasta fins que la massa siga elàstica i deixe d'apegar-se.
4. Deixa reposar la massa en un bol untat d'oli, tapada i en un lloc tebi, fins que doble el volum.
5. Mentrestant, cou els 2 u. durant 10 minuts i passa'ls a un got d'aigua amb unes gotes de al gust i el al gust, per a tenyir-los.
6. Dividix la massa en dos, guardant un poc per a les tires. Forma amb cada part una bola, fes-hi un buit i posa-hi un ou tenyit. Passa-les a una safata amb paper de forn i precalfa el forn a 180 °C.
7. Estira la massa reservada en tires fines i posa-les en creu sobre cada ou.
8. Pinta amb 1 u., tapa i deixa que puge de nou, lluny de corrents d'aire, fins que doble.
9. Pinta una altra vegada i empolvora amb el 1 culleradeta barrejat amb unes gotes d'aigua de flor de taronger.
10. Cou al forn 25 minuts a 180 °C.

Fonts

Mona de Pascua (Alicante Turismo): https://alicanteturismo.com/en/?p=288976

Mona de Pascua (Alicante Turismo, versió en castellà): https://alicanteturismo.com/?p=288976

Mona de Pascua (Valencia Bonita, 2018): https://www.valenciabonita.es/2018/03/26/mona-de-pascua/