Panquemat

Rendiment: 4 racions

Ingredients

Massa

Rent fresc de forner — 10 g

Llet tèbia — 70 ml

Sucre — 60 g

Oli d'oliva verge extra o de gira-sol — 50 ml

Ratlladura de llimona — al gust

Ratlladura de taronja — al gust

Licor d'anís dolç (opcional) — al gust

Sal — pessic

Farina de força — 300 g

Ous (dos terços per a la massa i un terç per a pintar) — 3 u.

Sucre per a decorar — al gust

Passos

1. Esmicola el rent fresc de forner en la llet tèbia i mescla fins que es dissolga. Deixa fermentar 15 minuts.
2. Mentrestant, frega amb les mans el sucre amb la ratlladura de llimona i la ratlladura de taronja en un recipient gran.
3. Aparta un terç dels ous per a pintar. Bat amb la resta d'ous l'oli d'oliva verge extra o de gira-sol, el licor d'anís dolç si el fas servir i la meitat de la farina de força.
4. Afig la llet amb el rent, comença a mesclar i incorpora la resta de la farina amb la sal.
5. Amassa de 10 a 15 minuts fins a aconseguir una massa llisa, homogènia i elàstica. Si no hi ha manera de treballar-la, afig només un poc més de farina: és preferible una massa una mica humida.
6. Forma una bola, posa-la en un recipient gran untat amb un poc d'oli, tapa-la i deixa-la pujar de dues a tres hores, fins que doble la seua grandària.
7. Desinfla la massa sobre una superfície lleugerament untada d'oli i amassa-la un poc. Forma una bola amb bona tensió en la superfície i col·loca-la sobre una safata amb paper sulfuritzat.
8. Bat l'ou apartat, pinta la massa amb una part i deixa-la pujar de nou, en un lloc sense corrents d'aire, fins que doble la seua grandària.
9. Preescalfa el forn a 200 °C. Pinta una altra vegada amb l'ou batut que quede, posa-hi per damunt el sucre per a decorar i cou-lo al forn uns 25 minuts, fins que estiga ben torrat per fora sense cremar-se. Si es daura massa ràpid, tapa'l amb paper d'alumini.
10. Deixa'l refredar sobre una reixeta abans de tallar-lo.

Fonts

Panquemao o panquemado, receta tradicional valenciana de Semana Santa (Directo al Paladar): https://www.directoalpaladar.com/postres/panquemao-o-panquemado-receta-tradicional-valenciana-de-semana-santa

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