Pau | al xup-xup



PA I PASTISSERIA · VEGETARIÀ

Coca de Sant Joan

10 racions 632 kcal

Ingredients

LLET INFUSIONADA

230g llet	**1** anís estrellat	Mitja branca de canyella
La pela de mitja llimona		

CUTXARÓ (PREFERMENT O POOLISH)

100g farina força	**50g** farina molta a la pedra	**150g** de la llet infusionada
5g llevat fresc		

FRUITA CONFITADA

300g de pela de síndria (sense la carn)	**300g** aigua	**150g** sucre

CREMA PASTISSERA

500g llet	**3** rovells d'ous	**85g** sucre
50g midó de blat de moro (Maizena)	Pela de mitja llimona	**1** branca canyella
Opcional: 1 anís estrellat		

MASSA

Tot el cutxaró/preferment	**300g** farina força	**50g** farina molta a la pedra
3 ous	**80g** sucre	**20g** llevat fresc
80g mantega	**10g** sal	**80g** de la llet infusionada

ALTRES

30g farina d'ametlla	**60g** sucre	**100ml** aigua
Un bon grapat de pinyons del país		

Elaboració

LLET INFUSIONADA

1. Sense arribar a bullir, infusionarem durant 10 minuts els 230g de llet totals amb la canyella, la pela de mitja llimona i l'anís estrellat.

CUTXARÓ (PREFERMENT O POOLISH)

2. Amb els 150g de la llet infusionada i la resta d'ingredients, els juntarem i els barrejarem sense gaire esforç.
3. Ho deixarem reposar unes 20-24 hores a la nevera, o unes 12-16 hores a temperatura ambient.

FRUITA CONFITADA

4. D'un quart de síndria en traurem tota la carn, pelarem la part més exterior de la pela i la tallarem en dauets.
5. Després, ho ficarem en una cassola amb el sucre, l'aigua i les pells dels cítrics, i ho portarem a ebullició.
6. Una vegada arrenqui el bull, baixarem el foc i deixarem coure uns 40-60 minuts.
7. Passat aquest temps, colarem.

RECOMANACIONS

Si no tens temps per fer el preferment, juntar els ingredients del cutxaró i de la massa, pujar uns 15g el llevat fresc (un total de 40g) i respectar els mateixos temps de fermentació de la massa final.

PER RACIÓ	16 g Proteïnes	19 g Greixos	100 g Hidrats	3,1 g Fibra

Fet amb CookNest



Totes les receptes de Pau | al xup-xup
cooknest.app/@alxupxup · Instagram @alxupxup