

PA AMB MIX DE LLAVORS

INGREDIENTS (per a 6 persones)

| | |
|---|---|
| 100 g de farina d'ametlla | 2 cullerades soperes d'aigua |
| 15 g de llevat sec | 1 cullerada de postres de vinagre de poma |
| 1 cullerada sopera de llavors de lli moltes | 1 cullerada sopera de bicarbonat culinari |
| 1 cullerada sopera de llavors de lli | 4 clares |
| 1 cullerada sopera de sèsam | Sal |
| 1 cullerada sopera de pipes de gira-sol | |
| 1 cullerada de postres d'oli d'oliva | |

ELABORACIÓ

Preescalfem el forn a 170°C.

Barregem en un bol la farina d'ametlla, el llevat sec, el lli mòlt, el bicarbonat i un pessic de sal.

Barregem en un altre bol una clara amb l'oli i l'aigua.

Barregem el contingut dels dos bols fins a aconseguir una massa homogènia.

Afegim el vinagre de poma.

Batem les 3 clares restants a punt de neu.

Agreguem les clares al bol lentament i barregem amb moviments evolvents.

Incorporem les llavors de gira-sol i de lli, i barregem amb cura.

Disposem la massa en un motlle rectangular de silicona i posem unes llavors de sèsam per sobre.

Coem al forn a 170°C durant 25-30 minuts.

Deixem refredar el pa en una reixeta i el desemmotllem un cop fred.