

RECEPTES DE SANT JORDI



Helena Iglesias Pérez
hnin1973@gmail.com
Tlf. 607907479

FOCACCIA DE "SANT JORDI"

INGREDIENTS:

100 g formatge cheddar a trossos
70 g sobrassada
300 g d'aigua
25 g de llevat premsat fresc
1 culleradeta de sucre
30 g d'oli d'oliva extra (i una mica més per a les mànigues pastisseres)
200 g de farina de força
150 g de farina
1 culleradeta de sal
Unes gotes de colorant alimentari groc.

Accessoris útils:

Safata de forn, paper d'enfornar i 2 mànigues pastisseres grans, 2 bols.

PREPARACIÓ:

1. Posar en el got el formatge i ratllar **10 seg / vel 7**. Treure del vas i reservar.
2. Sense rentar el got, posar l'aigua, el llevat, el sucre i l'oli i barrejar **1 min / 37°C / vel 2**.
3. Afegir les farines i la sal i amassar **1 min / vel espiga**. Abocar la massa en 2 bols (és una massa líquida) i dividir-la per la meitat uns 350 g cadascuna.
4. Posar una meitat al vas i afegir el formatge ratllat reservat i el colorant i pastar **1 min / vel espiga**. Treure la massa del vas, introduir-la a una màniga pastissera i tancar. Deixar reposar 15 minuts.
5. Sense rentar el got, posar la massa restant i la sobrassada i pastar **1 min / vel espiga**. Treure la massa del vas, introduir-la a l'altra màniga pastissera i tancar. Deixar reposar 15 minuts.
6. Pre-escalfar el forn a **220 ° C**.
7. Preparar la safata de forn amb el paper d'enfornar i començar amb la màniga groga de formatge. Escampar 5 tires grans i seguidament omplir els 4 buits amb la massa de sobrassada.
8. Fornejar durant **20-25 minuts (220°C)**, fins que la superfície estigui daurada. Treure del forn i deixar-la refredar sobre una reixeta.
9. Tallar la focaccia pel llarg perquè es vegin els colors.



XIUS INTEGRALS AMB ROSES DE PERNIL

INGREDIENTS:

190 g aigua
50 g d'oli d'oliva verge
15 g de llevat premsat fresc
380 g de farina integral
1 culleradeta de sal
30 g de llavors de sèsam
40 talls de pernil serrà.
40 fulles de cibulet

PREPARACIÓ:

1. Posar en el got l'aigua, l'oli i el llevat. Escalfar **2 min/37°C/vel 1**.
2. Afegir la farina i la sal i pastar **4 min/vel espiga**.
3. Afegir el sèsam i pastar de nou **2 min /vel espiga**. Treure la massa en un bol untat amb oli i deixar reposar coberta amb film transparent fins que dobli el seu volum (aprox. 30 minuts).
4. Pre-escalfar el forn a 220 ° C.
5. Folrar 2 safates de forn amb paper d'enfornar.
6. Posar la massa sobre una superfície enfarinada amb força farina. Aixafar la massa amb les mans per treure-li l'aire i formar una planxa rectangular d'aprox. 30x40 cm. Amb un ganivet, fer 40 tires d'1 cm d'ample. Col·locar 10 tires al llarg en una safata.
7. Fornejar durant 12-14 minuts (220°C). Fornejar la resta de xius en altres 3 tandes de 10 unitats cadascuna. Deixar refredar.
8. Enrotllar delicadament un tall de pernil serrà a la punta de cada xiu i lligar amb una fulla de cibulet, de manera que semblin roses.



ROSES DE PIZZA

INGREDIENTS:

Massa:

200 g d'aigua
20 g de llevat fresc
400 g de farina
1 culleradeta de sal
50 g d'oli d'oliva

Farcit :

1 paquet de Pepperoni o salami partits per la meitat
1 pot petit de tomàquet fregit
1 paquet de formatge llescat, emmental, gouda, al vostre gust

PREPARACIÓ:

1. Posar l'aigua juntament amb l'oli, **1 minut, temperatura 37º, velocitat 2.**
2. Afegir el llevat i remanar **4 segons a velocitat 4**, afegir la farina i la sal i programar **6 segons a velocitat 6.** Tot seguit amassar **1 minut a velocitat espiga.**
3. Retirar, dividir la massa en 2 i la deixem reposar uns minuts.
4. Escalfar el forn a 180º dalt i baix i amb aire millor.
5. Estirar la massa formant un rectangle. Tallar a tires de 2cm i posar el salami partit a la vora de dalt i que surti la part rodona. Després hi posem una mica de tomàquet fregit i una tira de formatge, ho enrotllem de manera que el salami que quedi per fora simuli els pètals de la rosa.
6. Possar-les dins un motlle de magdalena perquè al coure no es deformin i fornejar 15 minuts a 180º.



MOJITO DE MADUIXA

INGREDIENTS:

150 g maduixes
70 a 100 g sucre
1 llima (sense pell ni llavors)
200 g rom
1 llauna de 'sprite' o 'seven up'
10 fulles de menta fresca + 4 per adornar
18 – 24 glaçons de gel

PREPARACIÓ:

1. Posar en el got les maduixes, el sucre i la llima i triturar **30 segons a velocitat 10**.
2. Afegir el rom, el 'sprite' i el gel. Programar **20 segons a velocitat 6**.
3. Amb les mans trencar les fulles de menta i repartir-les pels gots de servir.





TIRAMISÚ DE MADUIXES

Ingredients:

500g de maduixes
250g de sucre
250g d'aigua
2 cullerades de licor de cirera
2 ous
1 rovell d'ou
500 g de formatge mascarpone
12 bizcochos

Preparació:

1. Tallar 300 g de maduixes y guardar-les en un recipient.
2. Posar en el vas 200 g de maduixes senceres, 100 g de sucre i els 250 g d'aigua. Quant ho tinguem, tot dins del vas trossejar durant **10 segons a velocitat 5**, y després programar **15 minuts, 90 graus a velocitat 1**.
3. Afegir el licor de cirera i barrejar durant **5 segons a velocitat 3**.
4. Retirar del el vas i reservar en un recipient. Deixar refredar aproximadament 30 minuts.
5. Rentar el vas i **col·locar la papallona** en les ganivetes.
6. Posar els dos ous, el rovell i 150 g de sucre i batre **6 minuts a velocitat 3 ½**.
7. Treure la papallona i sense posar el cubilet tornar a batre durant **2 minuts a velocitat 3 ½** i afegir el formatge mascarpone per el bocal.
8. Remullar els bizcochos amb la salsa de las maduixes que haurem deixat refredar anteriorment. Posar una capa en el fons dels recipients amb els que volem servir el tiramisús.
9. Cobrir la anterior capa amb la crema mascarpone i amb les maduixes que em guardat en el inicio de la recepta.
10. Refredar el tiramisú durant 60 minuts aproximadament abans de servir.