

EL REBOST DE CAN UEP (PGM 06)
FLAÓ EIVISSENC

INGREDIENTS

Per a la base farem servir:

- 250 grams de farina de blat
- 1 ou
- 75 grams de saïm
- 1 mica de llevat [amb un quart d'un sobret, basta]
- ½ copeta de licor d'anís dolç
- Llavors de fonoll
- 1 mica d'oli
- 50 grams de sucre blanc
- La ratlladura d'una llimona
- 1 pessic de sal

Per al farcit haurem de menester:

- 600 grams de brosat de llet d'ovella
- 4 ous
- 250 grams de sucre
- 15 fulles d'herba sana

MATERIALS

- Un bol o un gibrell per pastar i mesclar ingredients
- Un motle per al forn
- Paper de forn
- Un morter i una mà de morter

PROCEDIMENT

1) Per a fer la base:

- Mesclam 250 grams de farina de blat amb una mica de llevat, 50 grams de sucre, llavors de fonoll, la ratlladura d'una llimona i un pessic de sal.
- A continuació, incorporam 75 grams de saïm, un ou i mitja copeta de licor d'anís i començam a amassar la mescla.
- Una vegada hem enllestit la massa, engreixam un motle de forn, l'empolsam amb una mica de farina i, llavor, estenem la massa ben fina sobre la base del motle i traem la part sobrant per fregir-la i fer orelletes.

2) Per a fer el farcit:

- Picam o xapam unes quantes fulles d'herba sana.
- Batem quatre ous amb 250 grams de sucre.
- Desfeim 600 grams de brossat de llet d'ovella i, llavor, incorporam l'ou batut amb sucre i la picada d'herba sana i ho mesclam tot fins obtenir una pasta uniforme.
- A continuació farcim la base del nostre flaó amb la mescla del brossat, la decoram amb un parell de fulles d'herba sana i la duim al forn.
- Al forn ha d'estar uns 35 minuts a una temperatura d'uns 170 graus.