

EL REBOST DE CAN UEP (PGM 32)

GALETES D'OLI

INGREDIENTS

- Oli d'oliva suau
- Aigua
- Sal
- Farina fluixa
- Llevat fresc

MATERIALS

- Un perol per encalenticar l'aigua
- Un gibrell per pastar
- Un drap
- Un aprimador
- Una taula de fusta
- Un parell de tassons diversos

PROCEDIMENT

- Per començar, el que hem de fer és diluir 30 grams de llevat dedins un tassó amb 220 centilitres d'aigua tèbia, remenar la mescla i abocar-la en un gibrell.
- A continuació, hi afegim 200 grams d'oli i una culleradeta de sal.
- Llavor, hi incorporam, a poc a poc, 660 grams de farina fluixa. I, tot d'una, ho pastam, feim una bolla amb la massa i la tapam amb un pedaç per deixar-la tovar.
- Al cap d'una hora, tornam a fer una bolla amb la massa per desgasificar-la i treure-li l'aire. I, a rengló seguit, passarem a estendre-la amb un aprimador damunt d'una taula untada amb oli.
- Un pic que hem estirat la massa i l'hem deixada amb una grossària de més o manco mig dit, retallam les galetes emprant un tassó de licor com a motllo. Les hem de tallar el més devora possible unes d'altres, perquè així no ens sobri gaire massa.
- El següent pas és agafar una forqueta i punxar totes les galetes pel centre, travessant-les només fins la meitat de la massa.
- Finalment, untam d'oli una llauna de forn i col·locam una a una les galetes ben juntes però sense que es toquin i les enforam a 170 graus durant una hora.