



PA, VI I SUCRE

INGREDIENTS

Air baguette :

- . 320 g farina
- . 10 g llevat
- . 190 g llet
- . 4 g sal
- . 15 g massa mare

Crema de vi del Bages :

- . 1 dl vi negre del Bages
- . 100 g sucre
- . 2 g agar-agar

ELABORACIÓ

Per l'Air Baguette

1. Amassar tots els ingredients junts, menys la sal que la posarem al últim moment.
2. Deixem fermentar la massa fins que dobli el seu volum.
3. Estirar la massa fins aconseguir un gruix de 2 mil·límetres. Tallar uns quadrats de 1x1.
4. Coure al forn a 230°C sobre una safata calenta sense aire, durant uns 3 minuts.

Per la crema de vi:

1. Fer bullir tots els ingredients i deixar refredar.
2. Triturar el gel de vi i posar en una màniga pastissera.
3. Omplir el Air Baguette i l'arrebossarem amb sucre i pols de vi.

OBSERVACIONS

NOTES:
