



Air-baguette amb cansalada ibèrica, caviar d'oli i tòfona

Ingredients. Per a la massa de les mini air-baguettes:

320 gr. de farina de força
10 gr. de llevat fresc premsat
190 gr. de llet
4 gr. de sal
15 gr. massa mare

Elaboració

Antem tots els ingredients menys la sal a l'amasadora. Amassem durant 9 minuts a velocitat mitja. Passat aquest temps, hi afegim la sal i amassem dos minuts més. Guardem el resultat en un bol ben tapat a la nevera i deixem fermentar durant quatre hores.

Estirem la massa amb un corró perquè quedi ben fina, tenint en compte que aquesta massa costa una mica d'estirar. La dobleguem per la meitat i la tornem a estirar fins que adquireixi un gruix d'uns 0,5 centímetres. Tallem la massa a una mida de 4 x 6 centímetres. Coem la massa al forn de sola (o bé al forn convencional amb una pedra per a fer pizzes) a 240° uns 3 minuts, fins que veiem que estan torradetes.

Altres ingredients

100 gr de cansalada ibèrica
caviar d'oli (o be oli d'oliva verge)
tòfona

Elaboració

Tallem la cansalada a la maquina de talla fiambres ben fineta. Emboliquem les air-baguette amb la cansalada, ratllem la tòfona amb el micro plaine i amanim amb oli de tòfona i sal Maldón.