

Forn

CONÈIXER LA RECEPТА



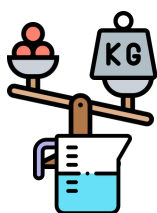
Presentem el **repte** i els **ingredients** de les receptes que seguirem al forn.

ENCENDRE EL FORN



Per la porta exterior, **encenem** i **carreguem** el forn amb **llenya**, utilitzant **guants**.

MESURAR INGREDIENTS



Cadascú, mesura les **quantitats** de cada ingredient, utilitzant correctament els **instruments de mesura** adequats.
Esperem a que tothom tingui els ingredients preparats.



Farina [g]



Aigua [ml]



Sal [g]



Llevat [g]



Oli [g]



Sucre [g]



Beguda vegetal [ml]



Forn

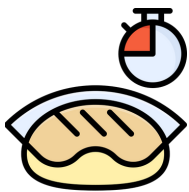
AMASSAR



Afegirem els ingredients **poc a poc**.

Amassarem tots i totes **ahora** amb les **mans**, que s'**embrutaran**, fins aconseguir una massa homogènia.

1a FERMENTACIÓ



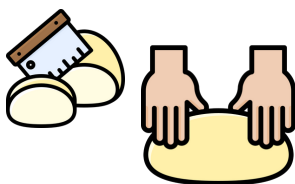
Deixarem la massa **fermentar** durant una mitja hora. Mentrestant, **neteja**rem l'espai de forn, ens **rentarem les mans** i farem una **pausa**.

FUNYIR



Farem **porcions** d'uns 400 g i les **funyirem**, afavorint que la fermentació continuï i sigui igual a cada tros de massa.

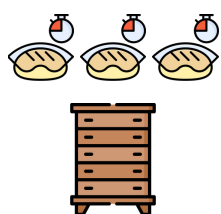
DONAR FORMA



Donarem forma a les porcions de massa, en funció del producte panificable que haguem d'elaborar, seguint les instruccions de la recepta.

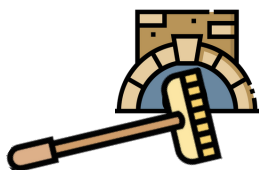
Forn

2a FERMENTACIÓ



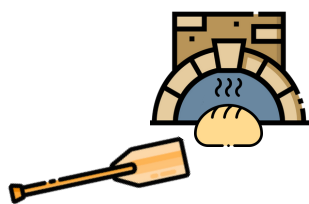
Deixarem **fermentar** el pa i els altres productes elaborats a l'**armari i als calaixos de fermentació**.

NETEJAR EL FORN



Caldrà **netejar el forn de brases i cendres** que ha deixat la llenya, una feina que farà el/la docent del Camp d'Aprenentatge.

ENFORNAR



Enfornarem el pa i la resta de productes elaborats, utilitzant les **pales del forn**.

Esperarem el temps necessari perquè tot quedi ben **cuit** i puguem portar els productes a cuina.