



INGREDIENTS

- 1 kg d'espínacs frescos
- 200 g de farina
- 15 g de llevat en pols
- 20 g panses
- 20 g pinyons
- 1 gra d'all
- Aigua
- Oli d'oliva verge extra
- Sal
- 1 ou

ELABORACIÓ

1. Rentar bé els espínacs i escaldar-los en un olla amb aigua bullint i sal.
2. Escorre'ls i deixar-los refredar.
3. En un bol abocar la farina, un pessic de sal i el llevat. Afegir-hi aigua molt poc a poc i anar remenant amb l'ajuda d'una cullera.
4. Un cop la massa homogènia treballar-la damunt una superfície plana durant uns 8 minuts. Separar-la en 6 boles d'igual mesura.
5. Aplanar cada bola amb l'ajuda d'un corró fins que quedi una massa ben fina i amb forma rodona. Treballar sobre una superfície untada de farina.
6. Pre-escalfar el forn a 200°C.
7. Barrejar els espínacs amb els pinyons torrats, les panses i l'all trinxat petit. Amanir el conjunt amb oli d'oliva verge extra i sal al gust.
8. Posar una bola de la mida d'un ou al centre de cada massa.
9. Tancar el panadó doblegant les bandes i tancant els extrems perquè en resti una forma ovalada.
10. Pintar la superfície amb ou batut.
11. Coure a 180/200°C durant uns 20 minuts fins que la superfície resti daurada.

NOTES:

