



## ELABORACIÓ

### INGREDIENTS (1-2 PERSONES)

- 125 ml de beguda vegetal
- 25 g de margarina
- 25 g de sucre blanc
- 2 g de sal
- 15 g de llevat fresc
- 250 g de farina

1. Escalfar la beguda vegetal i dissoldre el llevat removent fins a la seva completa dissolució.
2. Col·locar la margarina, el sucre i la sal en un bol. Afegir la barreja anterior i remoure fins a homogeneïtzar.
3. Afegir la farina i treballar la massa fins que tots els ingredients siguin incorporats i es formi una massa uniforme.
4. Col·locar la bola de massa resultant en un bol net, tapar amb un drap humit o similar i deixar reposar durant unes 2 hores en un lloc humit perquè fermenti.
5. Dividir la massa en petites boles. Donar forma de panets.
6. Col·locar els panets en una safata de forn separats entre ells per una distància tan gran com la mida dels mateixos. Deixar fermentar de nou uns 45 minuts en un lloc humit i sense tapar.
7. Pre-escalfar el forn a 180°.
8. Abans d'introduir els panets al forn, pintar amb un pinzell de beguda vegetal. Fer uns talls en forma de creu a la superfície.
9. Fornejar durant 15 minuts.

### NOTES:

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

