



Paun da safran

INGREDIENZAS

710 gr farina mez alva
290 gr farina da spelta
6 dl aua chauda
150 mg fils da safran mulads en
il murter
30 gr levon
60 gr ieli da flur da sulegl
25 sal

6 emnas

Maschadar ils fils da safran mulads en il murter cun l'aua chauda. Agiuntar il levon e laschar sa schliar quel en l'aua da safran, agiuntar l'ieli da flur da sulegl.

Maschadar las duas farinas cun il sal sin maisa. Far ina profunditad en la farina e derscher l'aua da safran, ieli e levon en la farina.

Maschadar bain durant 10 minutas cun ils mauns.
Laschar levar la pasta durant 2 uras en in lieu schurmgià.

Furmar dus bels pauns e tschentar sin il sturs dal furn e laschar pussar in'urella.

Spulvrrar farina alva sin ils pauns e tagliar en in zic quests cun in cuntè.

Laschar coier il paun en il furn prestgaurà sin 230 grads durant 40 minutas.

Laschai gustar il paun cun pulpa melna!