

# Pa de vapor amb papada confitada, encurtits i salsa agredolça

## **Pel pa de vapor (50 unitats)**

**Ingredients:** 125 g d'aigua, 30 g llevat fresc, 10 g d'impulsor, 625 g de farina fluixa, 50 g de sucre, 225 g de llet, 60 g d'oli de gira-sol i 5 g de sal.

1. Barrejar aigua tèbia amb el llevat fresc a 37°C i en un bol, tamisar la farina. Fer un volcà amb la farina, l'impulsor, el sucre i la sal. Un cop fet, afegir aigua i llet. Quan ja hem amassat un parell de minuts, cal afegir l'oli.
2. Treballar fins que la massa es desenganxi de les mans i de la taula de treball. Llavors, ho deixem reposar una hora en un plat cobert amb paper film amb forats perquè respiri la massa i pugui fermentar.
3. Passat aquest temps, amassar i fer boles de 20 g. Un cop realitzat aquest pas, les deixem reposar 60 minuts cobertes amb un tovalló humit.
4. Coure al vapor i deixar reposar perquè el pa s'assenti i no es desinfla.

## **Per la salsa agredolça (com una Hoisin)**

**Ingredients:** 1 dent d'all picat, 5 cullerades de salsa soja, 2 cullerades de mantega pomada, 1 cullerada de mel, 3 cullerades de vinagre, vi negre, 1 cullerada de salsa perrins, 1 cullerada d'oli de sèsam, una mica de gingebre fresc ratllat i pebre negre.

1. Barrejar tots els ingredients i deixar reposar 30 minuts a la nevera.

## **Per la papada de porc cruixent**

**Ingredients:** sal grisa, pebre negre, papada i cogombrets

1. Untar la papada amb la sal grisa i el pebre negre. Ho deixem reposar 12 hores. Posem la papada dins una bossa al buit i la coem 10 hores a 75°C. Un cop realitzat aquest pas, retirem de la bossa al buit i posem la papada sobre un paper sulfuritzat en una safata al forn a 180°C durant una hora i mitja. En finalitzar el temps, ho retirem.
2. Tallem a trossos i muntem els pans de vapor amb la papada, la salsa i els cogombrets tallats.