RECÈPTA

Titol : LA FOGASSA D’ARRAMS.

Parçan / País : Petitas Lanas de Labrit.

Temps de preparacion : ½ òra

(mes comptar 14 òras entà que la pasta e lhèvi)

Temps de còser : ½ òra.

PREPARACION :

Per ua fogassa.

- 12 bèths ueus a temperatura ambianta.

- 375 g. de sucre en podra.

- 300 g. de boder o de burre (doç o salat, com aimatz).

- 50 g. de grons de badiana hicats a trempar dens un vèire d’aniseta.

- 1,5 kg de haria de hroment.

- lhevami de panissèr.

Ajustar lèit au lhevami e mesclar tots los ingredients.

Puish ajustar haria dinc a que lo paston e sii format. Que cau que la pasta e pègui enqüèra aus dits.

Hicar lo paston a lhevar devath un perrac pendent haut o baish 14 òras.

Abans de har còser, untar la fogassa dab lèit sucrada e balhar dus o tres pics au cotèth dessús.

En·hornar au horn a 160° lo temps qui cau (1/2 òra haut o baish).

Sus la fin, montar la temperatura dinc a 180° lo temps que la crosta e dauri, mes susvelhar entà pas deishar cramar.

*[Aquera recèpta de fogassa que la tieni de l’Olimpia Meirós, de Belís, dens las Petitas Lanas de Lobrit. Que’s hasè la velha d’Arrams. Que’s podè conservar ua bona setmana. Que la minjavan a l’esdejuar tostada a la forqueta davant la brasa deu larèr] - - Miquèu Barís*