



# AIXÒ ÉS D'EIVISSA

**ARA ÉS  
TEMPS:**  
*d'oli  
d'Eivissa*



**CONSULTA TOTES  
LES RECEPTES A:**  
[saborsdeivissa.es](http://saborsdeivissa.es)

**Consell**  **d'Eivissa**

## *Recepta* **GALETES AMB OLI D'EIVISSA**

### **INGREDIENTS:**

- 330 g de farina de blat
- 110 cc d'aigua tèbia
- 100 cc d'oli d'oliva verge extra d'Eivissa amb un poc de greix de porc afegit
- 15 g de llevat de forner
- Una mica de sal

• **Grau de dificultat:**  
mitjà

### **ELABORACIÓ:**

Preparau una massa amb el llevat, l'aigua i l'oli d'oliva. Incorporau-hi la farina que demani la mescla mentre l'anau pastant fins que la massa quedi dura. Deixau llevar la massa almenys uns quaranta minuts, en un lloc temperat i coberta amb un pedaç humit.

Dividiu-la en bocins petits i donau-los una forma arrodonida i lleugerament plana. Preescalfau el forn a 170 °C. En col·locar-les per enfornar estirau-les lleugerament en forma ovalada. Punxau cada unitat amb una forqueta. Enforneu-les uns cinquanta minuts a 170 °C fins que quedin daurades i cruixents.

Recepta adaptada del llibre *Eivissa i Formentera. La Cuina pas a pas*, de Joana i José Manuel Piña; fotografia de Vicent Mari.