# El Fornet del Moliner, la nova fleca artesana de Figueres

## L´establiment es caracteritza per tenir les parets de vidre, fet que permet veure des de l´exterior el procés d´elaboració dels productes



Miquel Escarrà, l´artesà i gran coneixedor del pa.

EMPORDA.INFO

Aquest inici d'estiu s'ha inaugurat a la Rambla Nova de Figueres El Fornet del Moliner, una nova fleca que ofereix un pa natural que s'obté a través d'un procés de fermentació molt llarg i amb molt poc llevat. Des de les set del matí fins a les nou del vespre, al forn hi couen pa de sègol, nordlander (un pa fet amb sègol alemany), multicereals, pa d'espelta o integral, però també serveixen esmorzars, entrepans i pizzes així com brioixeria. I els serveixen a les taules que disposa l'establiment, unes taules amb capacitat per a 12 persones per tal de poder gaudir en companyia els bons menjars del Fornet del Moliner.

El pa, que és elaborat amb massa mare de tipus levain, és lliure de química (toupan clean label) i d'additius i fermenta molt a poc a poc, el procés dura 24 h. "Aquí no es congela res, un cop les peces s'han fet, es posen a la nevera a una temperatura controlada. A l'hora de coure'l també es fa d'una manera més lenta per tal d'assegurar una durabilitat més llarga", assegura Miquel Escarrà, l'artesà i gran coneixedor del pa que acaba d'inaugurar la botiga.

Tot a la vista

Una de les condicions del local que demanava Escarrà era que el procés de creació del pa estigués a la vista de tothom, per tal de deixar ben clars els mètodes de creació, i perquè no volen amagar res. Així doncs, (vegeu la foto de dalt a l'esquerra) el local està dominat pel vidre, el qual li dóna més lluminositat i una sensació d'amplitud més gran. Al Fornet, la maquinària es posa en marxa abans de les sis del matí per començar a posar les peces a fermentar, ja que han d'estar a punt per vendre l'endemà. Una venda que es despatxa amb bosses de paper per conservar millor el pa.

Font del document:
http://www.emporda.info/empreses-a-emporda/2016/07/05/fornet-del-moliner-nova-fleca/320579.html?utm_source=rss