

TORTELL DE REIS _Forki

Nota: Es una massa de brioiix.

Nota: Es prepara el dia abans.

	<u>Ingredients pel preferment</u>
130 grs	farina força
70 ml	llet sencera
una culleradeta	sucrer
10 grs	llevat fresc de Paris
	<u>Ingredients massa principal</u>
2	ous mitjans
450 grs	farina força
60 ml	llet sencera
70 grs	mantega (o llard) a temperatura ambient
20 grs	llevat fresc de Paris
20 ml	aigua de tarongina, o anís o moscatell
120 grs	sucrer aromatitzat amb ratlladura de pell de llimona o de taronja
1	llimona o taronja (per aromatitzar el sucrer)
5 grs	sal
	<u>Opcional: Farciment de massapa</u>
75 grs	ametlla en pols
75 grs	sucrer
50 grs	clara d'ou
un pessic	vainilla en pols
1	llimona (la ratlladura de la pell)
	<u>Decoració cobertura</u>
1	ou
	sucrer
	fruita confitada
	Opcional: unes figures petites de ceràmica

Elaboració:

El dia abans:

Preparar el preferment

- En un bol barrejar els ingredients del preferment i remenar-ho bé. Deixar-ho reposar tapat unes hores fins que dobli el volum o faci bombolles. Es pot preparar al matí per fer-lo servir a la tarda.

L'endemà: Preparar la massa i enforar

- Desfer el llevat en la llet tèbia.
- En hi posem la farina tamisada, els ous sencers, la sal, el sucre, l'aigua de tarongina o l'anís, el llevat dissolt en la llet i la ratlladures de llimona i pastar-ho.
- Quan estiguin ben integrat hi posem la mantega pomada i ho tornem a pastar.
- Seguidament hi afegim el preferment i ho anem pastant 8 minuts.
- Quan comenci a tenir consistència bolquem la massa sobre el marbre i l'anem estirant i plegant (segons mètode Bertinet) durant uns 10 minuts. La massa ha de quedar suau i manejable, adherent però no molt enganxosa. Ha de superar la prova de la membrana.
- Si fa falta deixar-la reposar 5 minuts i la tornem a estirar i replegar. Repetim el pastat i reposat fins que la massa estigui bé.
- Fer una bola i deixar-la reposar en un bol tapat i lleugerament engreixat amb oli durant una hora a temperatura ambient i després la posem a la nevera fins l'endemà.
- L'endemà bolcar la massa sobre el marbre una mica enfarinat. Estirar-la amb suavitat i plegar-la. **Nota:** Si fem 2 tortells dividir la massa 2 porcions.
- Deixar-la reposar 5 minuts.

Opcional: Preparar el massapà del farciment: El massapà s'ha de preparar amb anterioritat.

- Barrejar la farina d'ametlla, el sucre, la ratlladura de llimona i una mica de vainilla en pols
 - Afegir-hi 50 grs de clara d'ou sense muntar.
 - Pastar-ho fins a tenir un puré espès i deixar-lo reposar una estona.
 - Bolcar-lo sobre el marbre enfarinat i enrotllar-lo en forma de barra.
 - Estirar la massa del tortell amb el corró i si el volem farcir de massapa col·locar la barra de massapà en un dels lateral llargs de la massa del tortell.
 - Enrotllar la massa del tortell sobre si mateixa conformant una barra.
 - Folrar la safata amb paper de forn i untar-lo amb mantega.
 - Traslladar la barra de massa a la safata i formar una corona encaixant un dels extrems dins d'un forat fet amb el dit a l'altra extrem, sense forçar-la.
 - Deixar-la reposar uns minuts i anar ampliant la corona des de dins cap enfora per anar-li donant més diàmetre. Si cal, deixar-la reposar uns minuts i continuar ampliant.
 - Opcional: Enterrar les figures de ceràmica en qualsevol punt de la base de la corona i acabar de donar-li el diàmetre desitjat.
 - Deixar reposar 2 hores o fins que doble el volum.
 - Quan falti mitja hora per enforar preescalfar el forn a 200°C.
 - Pintar la superfície amb rovell d'ou batut amb unes gotes d'aigua.
 - Col·locar la fruita confitada decorant el tortell pressionant lleugerament.
 - Humitejar sucre amb unes gotes d'agua i escampar-lo per sobre del tortell.
 - Enforar a 200°C durant uns 15 minuts o 18 minuts. Baixar a 180°C i deixar-lo coure 10 minuts més.
- Nota:** si es torra massa per sobre el podem tapar amb paper d'alumini.