



TORTELL DE REIS FÀCIL

5

Dificultat baixa

Per al preferment

130 g de farina de força
5 g de sucre de canya
70 g de llet sencera
3 g de llevat sec de forn

Per a la massa

450 g de farina de força
130 g de sucre de canya
Dos ous
70 g de mantega
60 g de llet sencera
6 g de llevat sec de forn
Ratlladura de llimona
Ratlladura de taronja
Aigua de tarongina
Un pessic de sal

Per decorar

Un ou
Sucre
Fruites confitades

1. En un bol barrejarem tots els ingredients del preferment amb la llet tèbia i pastem lleugerament fins a formar una bola. A continuació, introduïm la bola en un bol amb aigua tèbia: quan la bola flota estarà a punt per al següent pas.

2. En un altre bol, barregem la llet amb el llevat, els ous, l'aigua de tarongina, la sal, el sucre i les ratlladures. Agreguem la farina i incorporem la massa del preferment en petits trossos. Amassem bé tots els ingredients fins a obtenir una massa fina i homogènia. Incorporem llavors la mantega a temperatura ambient i continuem el pastat fins a obtenir una massa fina i elàstica.

3. Fem una bola i la deixem aixecar tapada en un recipient prèviament greixat. Haurà de duplicar-ne la mida. Un cop hagi llevat, la passem al taulell i desgasifiquem la massa. Deixem reposar de nou la massa tapada uns 10 minuts.

4. A continuació, formem una bola i fem el forat central del tortell. Amb els dits enfarinada obrim el forat a poc a poc, treballant la massa sense esquinçar-la. Deixarem tornar a aixecar la massa fins que torni a doblar el seu volum.

5. Un cop llevat pintem el tortell amb ou i decorem amb les fruites confitades i el sucre. Preescalfem el forn a 180° i introduïm el tortell durant uns 30 minuts o fins que s'hagi daurat una mica. Deixem refredar sobre una reixeta i llest per gaudir. Pots gaudir-ho així o farcir-ho de nata, crema o xocolata.

TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA