

Tortell de Reis



Us podeu imaginar que fa quatre anys seguits que em toca la fava!! Quatre!! Per mi que el cunyat em fa tongo. Aquest any faré jo mateixa el tortell i li penso posar 6 faves a veure si li toca al Michel d'una vegada! Jajaja Ah! Per cert. Mira que vaig col·locar jo la fava. Doncs em va tornar a tocar!!

Per 10 persones.

Temps: 2 hores

Ingredients:

- – 500 gr. de farina de força
- – 10 gr. de sal
- – 100 gr. de sucre
- – 3 ous
- – 100 gr. de mantega
- – 120 ml d'aigua
- – 40 gr. de llevat fresc sense gluten
- – La ratlladura d'una llimona
- – 1/4 culleradeta de canyella en pols
- – 1 ou per pintar el tortell

- – Sal
- – Sucre per empolvorar
- – Massapà: 150 gr. d'ametlla crua molta, 150 gr. de sucre glas i 2 clares d'ou
- – 1 fava i 1 figureta
- – Fruita confitades



Elaboració:

PAS 1: Per preparar la massa brioche, amassa els ingredients amb l'Iber. Recorda que has d'incorporar la mantega a meitat del pastat i el llevat quan faltin pocs minuts per acabar de pastar-la. Estarà llesta quan ja no s'enganxi ni a les mans ni al taulell. Ha de quedar una massa fina a la vista. Jo l'he acabat d'amassar a mà.

PAS 2: Dóna-li forma de barra curta i la deixes reposar a la nevera tapada amb film transparent. Mentres fem el massapà. Barrejem l'ametlla, el sucre i les clares d'ou amb la mà. Un cop mesclats deixar reposar a la nevera. No amassar, només que quedin barrejats els ingredients.

PAS 3: Passat el temps, estirem amb el corró la massa i li donem forma rectangular. Ara col·loquem el massapà en una de les puntes i després enrotllem com si fós un braç de gitano. Recordeu posar la figureta i la fava.

PAS 4: Mentres calentem el forn a 190°. Ara li donarem la forma rodona al tortell i unirem les puntes. Deixeu un bon forat al mig que augmentarà molt de volum.

PAS 5: Pintarem el tortell amb l'ou batut amb una mica de sal. Guarnirem amb la fruita confitada.. Ara l'haurem de deixar reposar en un lloc càlid i sense corrents d'aire perque fermenti.

PAS 6: Empolvarem amb sucre i posarem el tornell al forn uns 19 minuts. Veuràs que augmentarà molt de volum i agafarà un color daurat. Deixa'l refredar del tot abans de manipular.













Bon Profit!