

TORTELL DE REIS

250 gs. de farina de força

1 ou

120 ml de llet

40 gs. de mantega

60 gs. de sucre

200 gs. de massapà

1 llimona i una taronja

1 pastilla de llevat fresc

1 culleradeta de sal

Per a la cobertura

15 gs. de farina d'ametlla

1 clara d'ou

15 gs. de sucre llustre

Fruites confitades

En la meitat de llet tèbia diluir la meitat del llevat esmicolat amb 1 culleradeta de sucre i deixar-ho reposar 10 minuts.

En el bol de la pastadora, untat amb oli, posar la farina, 1 ou, l'altra meitat del llevat esmicolat, la resta de sucre i de llet, la ratlladura de taronja i de llimona i la barreja de llet, llevat i sucre, que haurà de tenir una consistència com de flam. Amassar-ho 15 minuts.

Passat aquest temps afegir la sal i amassar 5 minuts més. Després afegir la mantega freda, poc a poc, a daus, i amassar fins que quedi tot ben integrat i lligat. Treure la massa de la batidora, enganxosa i fer-ne una bola. Posar-la en un bol enfarinat, tapada amb un drap humit. Deixar-la 40 minuts.

Treure la massa del bol, allisar-la amb els dits i estirar-la amb el curró, donant-li forma rectangular, ben allargada. Posar una làmina de massapà damunt del rectangle i enrotllar-ho. Donar-li forma rodona i ajuntar les puntes (cap i cua). Posar-ho en una safata amb paper de forn.

Posar un bol amb aigua calenta a la base del forn apagat i col·locar-hi la safata amb el tortell. Deixar-ho uns 60 minuts fins que dobli el volum.

Mentrestant, ajuntar la farina d'ametlla i el sucre glaç, barrejant-ho bé. Incorporar la clara d'ou remenada (no cal batuda). Barrejar el conjunt fins que quedin els tres ingredients integrats.

Treure la massa del forn i escalfar-lo a 180°C. Pintar el tortell amb la barreja d'ametlla, sucre glaç i clara d'ou i repartir troços de fruites per damunt del tortell. Un cop el forn calent, tenir el tortell a 180°C durant 20 minuts.

Treure'l i deixar-lo refredar damunt d'una reixeta.