

TORTELL DE REIS

Per al pre-ferment

200 gs. de farina de força (13%)
75 gs. d'aigua
25 gs. d'aigua d'azahar
50 gs. de llet sencera
3 o 4 gs. de llevat fresc de forner

Per a la massa final

300 gs. de farina de força (13%)
110 gs. de sucre blanc
100 gs. d'ou
5 gs. de sal fina
30 gs. de rom
20 gs. d'aigua d'azahar
100 gs. de mantega pomada
Ratlladura d'1 taronja i 1 llimona

Col·locar la farina en un bol i, en un altre, barrejar tots els líquids i afegir el llevat fresc. Dissoldre bé i ajuntar amb la farina. Barrejar sense pastar en excés (1 minut) i fer una bola. Posar-la en un bol tapat amb film de plàstic i deixar fermentar unes 5 hores a 20°C.

Després d'aquet temps, col·locar en el bol de la pastadora junt amb els ingredients de la massa final, excepte la mantega i pastar a velocitat mitjana entre 5 i 8 minuts, fins obtenir una massa tipus brioix. Tot seguit, incorporar la mantega pomada i pastar entre 8 i 10 minuts més, a velocitat mitjana, fins que estigui integrat. Comprovar que en estirar un trosset de massa amb suavitat amb la gemma dels dits, es vegi una membrana molt transparent.

Greixar les mans i el marbre lleugerament amb oli i col·locar-hi la massa. Anar ficant els extrems de la massa cap al centre, fent uns 15 a 20 plects. Ha de quedar el més rodona possible i els plegats cap al centre. Posar dins d'un bol greixat lleugerament amb oli i li donar-li uns 10 plegats mes. Cobrir amb film de plàstic i deixar a uns 20°C. A la mitja hora realitzar 10 plegats més i tancar-la per dalt amb la gemma dels dits perquè quedi segellada. Deixar-la fermentar unes 3 hores a 20°C i després ficar-la en el frigorífic tota la nit.

Al matí següent treure el bol del frigorífic i abocar la massa amb cura, amb ajuda d'una rasqueta, sobre el marbre lleugerament greixat amb oli, col·locant-la amb els plects per sota.

Agafar la massa amb les mans i, ficant els dits per sota, fer un forat en el centre. Cal fer-ho ràpid per no transferir l'escalfor de les mans a la massa. Donar-li la volta i tancar la part de sota. Agafar-la amb cura i donar-li forma, intentant que quedi tot el cercle del mateix gruix.

Col·locar damunt d'una safata de forn amb paper vegetal i, amb els dits greixats, acabar de donar la forma adequada, rectificant el gruix del cercle. S'ha d'intentar que la part de dalt del cercle, la que es veu, quedi tibant, evitant que quedi rugosa. És recomanable deixar un forat d'entre 10 i 15 cm. de diàmetre.

Posar la safata en el forn apagat amb humitat (un pot o safata amb aigua calenta a la base del forn). Deixar fermentar unes 5 hores, fins que doblí el volum, mantenint la temperatura i la humitat. Una vegada hagi doblat el volum, treure'l del forn i ja es pot decorar. Pinzellar amb ou batut i decorar amb fruites, sucre humitejat en aigua d'azahar i ametlles en làmines. Mentres, escalfar el forn a 180°C.

Posar la safata en el forn, tapant el tortell amb paper d'alumini. Enfornar durant uns 30 minuts. Una vegada enformat deixar refredar sobre una reixeta a temperatura ambient unes 2 hores.