

heute gibt es... re torta



Ingredienti:

- Farina 650g
- 40g di lievito di birra
- 150g di burro
- Zucchero 150g
- 75g candita buccia di limone
- 75g Orangeat
- 150g frutta secca (ad esempio uva, fichi, date, ecc)
- noci 50g
- 50g Pinienkerne
- 4 uova
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Arancione
- 100ml Rum
- 1 tuorlo d'uovo

per la decorazione:

mezze noci, canditi, fichi, ciliegie o le mandorle

Preparazione:

1. Il lievito di birra fresco si sbriciolano in una ciotola e sciogliere in 100 ml di acqua tiepida. Pesare la farina 150g in una ciotola e formare un pozzo al centro. In questo tipo il lievito sciolto, con il mix di farina e la forma in una palla. Coprire la ciotola e lasciare lievitare in un luogo caldo per 15 minuti.
2. Il guscio del limone e arancia strofinare con una grattugia. dare la farina 500g in una ciotola, formare un bene e aggiungere al burro, abrasione di limone e arancia, così come lo zucchero. Mescolare bene con le mani e lavorare in sequenza con le uova. Lo scoop di farina il lievito e impastare di bene. Infine, versare il rum e impastare di nuovo vigorosamente.
3. Tritare canditi, frutta secca e noci piccole e lavorare nella pasta. Anche in questo caso in una palla e coprire con un po 'di farina. Con una copertura canovaccio e lasciate lievitare in un luogo caldo per 5 ore.
4. Foderare una teglia con carta da forno e preriscaldare il forno a 25 gradi. Dalla pasta formare un anello, messo sul piatto e lasciare lievitare in forno 1 ora.
5. Prendere teglia dal forno e preriscaldare a 180 gradi.
6. spazzolare l'anello di pasta con il tuorlo d'uovo e decorare. Nel forno fino a doratura ora circa 40 minuti.

In realtà, i frutti sul Bolo Rei dopo il raffreddamento anche con la gelatina di essere spazzolato, ma non ci piace che e quindi mi astengo.