

BOLO REI

Ingredientes



Massa Fermento

- 60 g Água
- 100 g Farinha T55
- 40 g Fermento fresco ou 15gr de seco

2ª Massa

- 500 g Farinha T55
- 120 g Açúcar
- 160 g Água
- 40 g Vinho do Porto
- 100 g Margarina de bolo rei
- 1 Laranja só cascas, só parte laranja, pulverizada

Finalizar

- 350 g Fruta Cristalizada ou seca, em pedaços pequenos, podem por 400 gr
- 1 Ovo p/ pintar
- q.b. Fruta Cristalizada ou seca em pedaços maiores p/ decorar

Massa Fermento

1. Colocar no copo o fermento, 60 gr água e 100 gr de farinha e programar 2 min/vel Espiga..
2. Reservar a massa 10 minutos.

2ª Massa

1. No copo colocar a restante farinha, o açúcar, a água, a margarina, a bebida, a baunilha, a laranja, a fécula e programar 3 min/vel Espiga
2. Verificar se a massa descola das paredes do copo, se isso não se verificar, adicionar mais farinha e programar 1 min/vel Espiga
3. Adicione a Massa Fermento reservada. Programe 4 min/vel Espiga.
4. Reservar a massa numa tigela polvilhada com farinha. Deixar descansar cerca de 20 minutos.
5. Adicionar as frutas escolhidas em pedaços e envolve na massa.
6. Enrolar a massa e fazer um buraco no meio.
7. Deixar a massa levedar cerca de 40 minutos.
8. Pré-aquecer o forno a 180°C.
9. Assim que notar que a massa está bem leveda como nas imagens, pinte com 1 ovo inteiro o bolo e decorar com as frutas ao seu gosto.
10. Colocar no forno a 180°C durante cerca 30/40 minutos. Ir sempre verificando se o bolo já está cozido.

