



BOLO-REI DE CHOCOLATE E CREME DE PASTELEIRO



Ingredientes:

Massa Fermento: 200 g Farinha T55
100 g Leite
15gr de seco
1 pitada de sal

2.ª Massa: 100 g Água
80 g Açúcar
60 g Margarina bolo-rei ou
Vaqueiro
300 g Farinha T55
1 Ovo
1 Laranja só casca (parte laranja)

RECHEIO: Creme de pasteleiro ou doce de ovo
Pepitas de chocolate

FINALIZAR: 1 ovo para pincelar

Receita:

MASSA FERMENTO

1. Coloque no copo o leite, o fermento e uma pitada de sal e programe 2 min/37°C/vel. 2.
2. Adicionar 200gr de farinha e programe 2 min/vel Espiga (TM31: Copo Fechado/ Espiga).
3. Deixar descansar a massa dentro do copo durante 30/40 minutos.

2ª MASSA

1. Pressionar a massa fermento no copo de forma a que o seu volume baixe.
2. Adicionar 1 ovo, a raspa de laranja, o açúcar, a margarina, os 300gr de farinha e a água e programe 5 min/vel. Espiga (TM31: Copo Fechado/ Espiga).
3. Verificar se a massa descola das paredes do copo, se isso não se verificar, adicionar mais farinha e programe 30/40 seg/vel Espiga (TM31: Copo Fechado/ Espiga).
4. Reservar a massa numa tigela polvilhada com farinha previamente. Deixar descansar cerca de 1 hora.
5. Polvilhar a bancada com farinhas e esticar a massa fazendo um retângulo.
6. Rechear com o creme de pasteleiro e algumas pepitas de chocolate, enrolar tipo torta e cortar, com uma faca bem afiada o rolo ao meio e fazer uma trança juntando depois as pontas da mesma.
7. Deixar levedar mais 30 minutos, pincelar com um ovo batido e colocar mais pepitas de chocolate.
8. BOM APETITE.

