

Fornos
Multifunções com
PlusSteam

Com um Plus de Vapor

#umbolopara

6 de janeiro
«Bolo-rei»



Ingredientes

- . 550 g de farinha sem fermento
- . 25 g de fermento seco (não congelar porque perde força)
- . 100 g de leite
- . 170 g de manteiga amolecida
- . 150 g de açúcar (moer até conseguir que o açúcar fique em pó)
- . 2 ovos grandes
- . ½ copo de rum (opcional)
- . 30 g de água de flor de laranjeira
- . Cascas de um limão e de uma laranja (acabadas de ralar)
- . 1 pitada de sal
- . 1 surpresa

Decoração

- . Fruta cristalizada
- . 1 ovo
- . Açúcar humedecido com água de flor de laranjeira
- . Amêndoas laminadas

AEG



Confeção

Aquecer o leite a 40°C, juntar o fermento e desfazer-lo bem no leite.

Juntar 50 g de farinha e amassar formando uma bola.

Colocar a bola num recipiente tapado com um pano húmido e deixar repousar num lugar quente até dobrar de volume.

Entretanto formar um buraco na farinha restante e incorporar o resto dos ingredientes e amassar tudo até obter uma massa compacta.

Uma vez conseguido isto, incorporar a bola com o fermento reservada e misturar bem. Se vir que fica demasiado húmida e a pegar, pode-se ir adicionando um pouco mais de farinha sem fermento.

Fazer uma bola com esta massa e colocar num recipiente tapado, ao pé de uma fonte de calor, aproximadamente 1 hora e meia, até que dobre de volume.

Uma vez dobrado o volume, volta-se a amassar um pouco para dar a forma definitiva. É preciso fazer uma bola primeiro na qual se faz um buraco central que se vai abrindo até se obter a forma de um bolo-rei.

Neste momento introduz-se a surpresa que deverá estar devidamente embrulhada em película aderente.

Coloca-se o bolo-rei num tabuleiro de forno, forrado a papel vegetal e deixa-se levedar durante mais ou menos uma hora, até que dobre de tamanho, a uma temperatura de 50°C.

Passado este tempo retiramos o bolo-rei do forno introduzimos 150 ml de água na concavidade inferior do forno «PlusSteam». Enquanto o forno aquece, pincela-se o bolo com ovo batido procurando não pisar a massa e depois distribui-se a fruta cristalizada, o açúcar humedecido e as amêndoas laminadas.

Com o forno preparado para se tirar vantagem do PlusSteam, coloca-se de novo o bolo-rei no forno, seleciona-se o programa «Ventilado com Vapor» , prime-se a tecla «PlusSteam»  e escolhe-se a temperatura de 180°C durante 20 minutos.

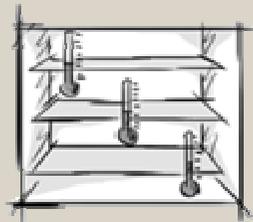
Retira-se o bolo-rei do forno e deixa-se arrefecer.

Importante para terminar: procure que, na última fermentação para se decorar, o bolo não sofra uma mudança brusca de temperatura, que faça a massa baixar.

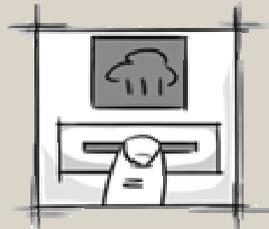
Utilização da função com vapor «PlusSteam»



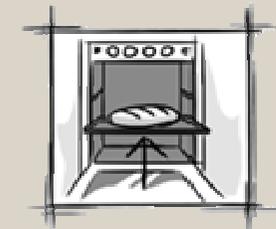
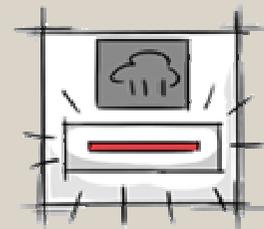
Introduzir a água na cavidade



Selecionar a temperatura



Ativar a func. Ventilado com Vapor e premir a tecla PlusSteam



Introduzir o bolo-rei no forno