

KUGELHOPF ALSACIÀ_Forki

Nota: Es millor fer-lo el dia del consum. Queda millors si la massa a reposat.

Nota: Necessitarem un motllo per Kougelholp.



<u>motllo Ø22 cm</u>	<u>Ingredients preferment</u>
100 grs	farina força (mínim 12% de proteïna)
60	llet sencera
17 grs	llevat fresc de París
	<u>Ingredients massa del Kougelholp</u>
400 grs	farina força (mínim 12% de proteïna)
80 grs	sucre llustre
110 grs (2)	ous sencers
aprox 150 ml	llet sencera - en funció del pes dels ous. Pesar els ous sense closca i si pesen més de 110 rgrs rebaixar la quantitat de llet en el mateix pes.
130 grs	mantega de bona qualitat
5 grs	sal
12-17	ametlles crues senceres per decoració - tantes con canals tingui el motllo
un pessic	OPCIONAL: (essència de vainilla. nou moscada ratllada)
30-40 grs	OPCIONAL: ametlla laminada, xocolata esmicolada...)
	<u>Ingredients pel farcit</u>
200 ml	aigua mineral
20 ml	rom, etc.
150-170 grs	panses de Corint o fruita confitada
	<u>Xarop per emborratxar al treure'l del forn</u>
250 ml	aigua mineral
250 gs	sucre
pell de taronja pell de llimona beina de vainilla	per aromatitzar
una mica	rom
	sucre llustre per la presentació final

Elaboració:

Dia-1: la nit abans preparar el preferment i hidratar la fruita: 1ª fermentació

- Diluir en un bol el llevat esmicolat en la llet.
- Afegir la farina i pastar-ho uns 8 minuts.
- Deixar-ho reposar durant una hora a temperatura ambient tapat amb un paper film.

- Després posem el bol a la nevera fins l'endemà a la tarda.
- Escalfar una mica l'aigua i el rom i posar-hi les panses (i la fruita confitada si n'hi posem).
- Deixar macerar a la nevera fins a l'endemà.

Dia-2: Pel matí pastar els ingredients de la massa del Kugelhoppf

- Treure el preferment de la nevera una hora abans de fer-lo servir.
- Tamisar la farina.
- Escórrer les panses i enfarinar-les lleugerament.
- En el bol de la pastadora hi posem la llet, la farina tamisada, el sucre, la sal i les espècies i ho pastem amb el ganxo de cua de porc a velocitat baixa (al mínim) fins que es barregin bé.
- Afegir-hi el preferment tallat a bocins i ho pastem a velocitat mitjana (al núm. 2) durant uns 10 minuts.
- Quan s'hagi incorporat hi anem posant els ous, d'un en un, mentre seguim pastant a velocitat mitjana (al núm. 2).
- Anem pastant fins que la massa es desprèn una mica de les parets del bol.
- Augmentem una mica la velocitat i llavors hi anem incorporant la mantega estovada (tallada a trossets) de mica en mica, fins que quedi ben absorbida.
- Mantenim aquesta velocitat 5-6 minuts.
- Seguidament passem a velocitat més alta i ho seguim pastant fins que la massa es vagi desenganxant de les parets del bol. Pot trigar més de 20 minuts.
- Bolquem la massa al marbre enfarinat i hi anem fent plecs seguint el mètode de "Richard Bertinet" perquè agafi aire.
- Tornem a massa al bol de pastar i la velocitat el mes LENTA possible hi anem afegint les panses escorregues i el farciment que hi volgue posar.
- Pastar 2 minuts.
- La bolquem altra cop sobre el marbre i fem uns quants plecs per integrar bé tot el conjunt.
- Conformar una bola amb la massa.
- Traspasar la massa a un bol untat amb oli perquè no se'ns enganxi.
- Tapar amb un drap net humit a tocar de la massa.

2ª fermentació

- Deixar-la reposar quatre o cinc hores a temperatura ambient fins que doble el seu volum.

Preparar el motllo:

- Hidratar les ametlles submergint-les en aigua freda durant 30 minuts perquè no es cremin durant la cocció.
- Escórrer les ametlles abans de posar-les al fons del motllo
- Estovar una mica de mantega fins que es pugui escampar sense dificultats amb un pinzell.
- Pintar tot el motllo amb mantega i col·locar una ametlla a l'inici de cada una de les canals.

Emmotllar i 3ª fermentació

- Passades les 4-5 hores bolquem la massa sobre el marbre lleugerament enfarinat.
- Formem una bola amb delicadesa i obrim un forat al mig de la massa fent pressió amb el dit polse.
- Anar ampliant de mica en mica el diàmetre del forat central fins que veiem que ens passarà per la xemeneia del motllo.
- Traslladar la massa al motllo omplint-lo fins a 3/4 parts.
- Tapar amb un drap humit i el deixem a temperatura ambient quatre o cinc hores, en tot cas, fins que la massa arribi a superar les vores del motllo.

Nota: Va bé col·locar el motllo sobre la reixa del forn per a no haver-lo de bellugar gaire quan hagi pujat.

- Abans de treure el drap humitejar-lo amb un polvoritzador amb aigua.
- Treure el drap i pintar la superfície de la massa amb rovell d'ou diluït amb una mica d'aigua.

Mentre s'espera a la tercera fermentació preparar el xarop.

- Pelem unes tires de pell de taronja i de llimona. Eliminem amb un ganivet tota la part blanca de l'interior.
- Tallar la beina de vainilla per la mitat longitudinalment i treure'n la polpa.
- Posar a bullir l'aigua, el sucre, la polpa de la vainilla, la beina i les pells de taronja i llimona.
- Bullir 2 minuts i tancar el foc.
- Quan sigui tèbi hi posem una quantitat de rom al gust.
- Deixar refredar i reservar.

Enfornar

- Preescalfar el forn a 180°C, dalt i baix. El temps de cocció dependrà de la mida del pastís i de les característiques del motllo.
- Enfornar a 180°C durant 35 minuts (fins que la temperatura interna arribi a 85°C).
- Als 20 minuts de cocció el tapem amb un paper d'alumini perquè no es torri massa.
- Un cop cuït traiem la reixa del forn amb el motllo a sobre.
- Desemmotllar encara calent donant la volta al motllo i deixant el pastís sobre la reixeta.

Xopar amb el xarop

- Posar la safata del forn a sota de la reixeta per a recollir el xarop que caurà.
- Amb el pastís encara calent hi anem abocant el xarop pel damunt amb un cullerot.
- Acabar de deixar refredar sobre la reixeta.

Pintar amb mantega fosa

- Un cop fred fonem uns daus de mantega i pintem el pastís amb la mantega fosa.
- Passat uns estona empolvorem amb sucre llustre els laterals.