

PASTÍS DE GROSELES NEGRES

Hem de tenir preparada una base de Massa enriquida amb mantega el dia abans

	<u>Ingredients</u>
900 grs	massa enriquida amb mantega (1)
100 grs	melmelada de groselles negres
100 grs	groselles negres fresques
100 grs	succe moré de canya
100 grs	civada macerada en cervesa i després cuita fins que sigui tendre (2) - o GRANO, que es blat cuit (3) - o una mena d' STREUSEL (4)

- Untar el motllo de Kugelhopf amb mantega (important perquè es pugui desemmotllar fàcilment, ja que el pastís té tendència a enganxar-se). Es pot fer en qualsevol tipus de motllo però queda vistós amb el motllo de tipus alsacià.
- Dividir la "Massa enriquida amb mantega" en tantes porcions com ens emble necessari per omplir el motllo, tenint en compte que les boles no s'hauran de tacar les unes amb les altres per tal de permetre que puguin llevar bé durant el repòs).
- En principi fem unes 9 porcions d'uns 100 grs cadascuna (poden ser més de menys pes)
- Ens enfarinem les mans i bolegem les porcions fetes fins a donar-lis forma de bola.
- Amb el dit polse fem una cavitat profunda al mig d'una bola però que arribi a baix. Omplim el forat amb melmelada de groselles (atenció, que no arribi a dalt) i segellar les vores del forat pressionant amb els dits.
- Repetim el procés amb totes les porcions.
- En un bol barregem les groselles fresques + el succe moré + la civada fermentada i cuita (a falta de civada la podem substituir per blat cuit, comprar a una botiga - o per nous trinxades + espurnes de xocolata)
- Col·loquem dins del motllo 3 peces de massa separades una mica entre si perquè puguin créixer i llavors hi tirem pel damunt i pels laterals la barreja de groselles fresques.
- Distribuïm tres peces de massa més a continuació, separades i tornem a tirar per sobre i laterals la barreja de groselles fresques.
- Acabem de posar les tres peces restants més a continuació, separades i tornem a tirar per sobre i laterals la barreja de groselles fresques.
- Deixar-ho reposar tapat durant 1 hora i 1/2 o fins que hagin doblat el volum i estiguin a prop de les vores del motllo
- Quan falti 1/2 hora per enforar preescalfar el forn a 200°C.
- Enforar a:
 - 200°C durant 25 minuts
 - baixar el forn a 170°C i continuar durant 25 minuts més (si es torra massa cobrir el pastís amb un paper d'alumini).
- Acabada la cocció el traïem del forn i el deixem refredar una mica. Quan el pastís es separi una mica de les vores el desemmotllem amb compte. Es SERVEIX TEBI

(1) Massa enriquida amb mantega: veure al capítol de "Masses bàsiques"

(2) Civada macerada en cervesa i cuita fins que sigui tendre

(3) GRANO: es blat cuit. Es pot comprar a les botigues de producte italians i es fa servir per fer la Pastiera Napolitana. Jo el compro a Region d'Itàlia del Torrent de l'Olla, 119 de Barcelona (Gràcia)

(4) STREUSEL: També podem fer una mena de Streusel amb :

- 100 grs de groselles fresques indicats a la recepta
- 100 grs del succe moré de canya indicats a la recepta
- 100 grs de nous trinxades
- 30 grs d'espurnes de xocolata (xocolata trinxada)