
Bolo rei, la torta del re

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

La torta del re, in portoghese Bolo Rei, è una ciambella tipica della tradizione del Natale in Portogallo

La torta del re, in portoghese Bolo Rei, è una ciambella tipica della tradizione del Natale in Portogallo, con frutta candita e uva sultanina imbevuta nel Porto, celebre vino liquoroso. Proprio la forma a ciambella ricorda una corona, che rimanda alle figure dei Re Magi e ai loro doni (oro, mirra e incenso): la torta è infatti dorata, impreziosita da gemme colorate quali i canditi tagliati a pezzi grossi e molto profumata. Secondo la tradizione portoghese, colui che trova una fava (o un fagiolo) nascosta all'interno del Bolo Rei dovrà pagare per il dolce dell'anno successivo. **Ingredienti** 400 g di farina 00 100 g di latte tiepido 25 g di lievito di birra 90 g di zucchero 150 g di burro 350 g di frutta candita 50 g di uva sultanina 100 g di mandorle 50 g di gherigli di noci 20 g di pinoli 50 ml di Porto 3 uova la scorza grattugiata di 1/2 limone la scorza grattugiata di 1/2 arancia un pizzico di sale granella di zucchero q.b. una fava secca (facoltativa) **Tempo di preparazione** Circa 5 ore (incluse 4 ore di lievitazione) Preparare il lievito impastando all'interno di una ciotola 100 g di farina con il latte tiepido, dopo avervi sciolto il lievito di birra. Lavorare fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo. Quindi coprire l'impasto con la pellicola per alimenti e lasciarlo lievitare per circa 30 minuti, affinché possa raddoppiare di volume. Procedere con preparazione dell'impasto principale, unendo al lievito le uova intere, lo zucchero, il burro morbido, un pizzico di sale e la scorza grattugiata degli agrumi. Quindi incorporare gradualmente la farina, lavorando di continuo l'impasto con le mani. Infine creare un panetto omogeneo e lasciarlo riposare per circa 3 ore, in un luogo caldo e asciutto. Nel frattempo disporre in un contenitore 50 g di mandorle tritate, i gherigli di noce tritati, i pinoli, 100 g di frutta candita a cubetti e l'uva sultanina, quindi versare il Porto e lasciare il tutto in ammollo per 30 minuti. Successivamente, prendere il panetto d'impasto lievitato e lavorarlo delicatamente per dargli la forma di una ciambella. Quindi disporre la ciambella in uno stampo apposito, coprirlo con un canovaccio e lasciarlo lievitare nuovamente per un'ora. Poi, riprendere lo stampo e spennellare la superficie della ciambella con il tuorlo sbattuto, decorarlo con la frutta candita intera e le mandorle tagliate a lamelle. Cuocere la ciambella nel forno preriscaldato a 200°, per circa 30-40 minuti (il tempo potrebbe variare a seconda del forno). Infine, sfornare la ciambella, toglierla dallo stampo e farla raffreddare su una griglia, per poi guarnirla con la granella di zucchero.