

# Brabantse Broeder (Pão Holandês)

Média 60min 10 pessoas



por: Mariana Teixeira



Compatível: **Cookii 2**

**Atenção:** as receitas Cookii 1 não podem ser feitas na Cookii 2 e vice-versa.

## Ingredientes

370 g leite  
15 g fermento seco  
680 g farinha sem fermento  
1 vagem de baunilha  
70 g manteiga  
12 g sal  
100 g açúcar  
1 ovo  
300 g passas de uva

### RECHEIO

300 g amêndoa torrada,  
sem pele  
300 g açúcar  
1 c. de chá gengibre em pó  
1 c. de chá canela em pó  
1 clara de ovo

## Preparação

Comece por levar em lume baixo, as passas a cozer por cerca de 15

minutos. Escorra-as e reserve. Raspe uma vagem de baunilha.

## Massa:

Raspe uma vagem de baunilha. Coloque no copo da Cookii, o leite, a raspa da vagem de baunilha, a manteiga, o açúcar, o fermento e o sal e aqueça 1 minuto e 30 segundos a 37°C na velocidade 1.

Adicione a farinha, misture 10 segundos na velocidade 6 e amasse 2 minutos programa massa. Retire da taça e forme uma bola lisa.

Coloque num pirex ou taça alta e deixe a repousar por pelo menos uma hora, coberta com película aderente ou um pano de cozinha.

## Recheio

Triture as amêndoas juntamente com o açúcar, a canela e o gengibre em pó, programando 20 segundos na velocidade 7. Juntar a clara e programar a velocidade 5 por 20 segundos ou até formar uma pasta. Reserve.

Depois da massa repousar, retire-a da taça e, numa bancada enfarinhada, amasse suavemente com as mãos também enfarinhadas e envolva-lhe as passas, entretanto escorridas. Forme um rolo, divida a massa em duas partes iguais e, com um rolo de cozinha estique ambas em forma de rectângulo, com cerca de 2 centímetros de espessura. Coloque uma das partes num tabuleiro de ir ao forno forrado ou com papel vegetal ou com um tapete de silicone. Por cima coloque a pasta de amêndoa, mantendo-a 2 centímetros de borda. Cubra com a restante massa e deixe alevadar por mais 45 minutos. Pré-aqueça o forno a 220 °C.

Bata um ovo e pincele a superfície da massa leve ao forno a cozer, por cerca de 12 minutos ou até dourar e cozinhar.

