

Folar da Páscoa

Ingredientes

1kg	Farinha	15g	Sal
1dl	Água tépida	1	Raspa de limão
100g	Levedura (fermento padeiro)	1	Cálice vinho do Porto e bagaço
150g	Margarina	q.b.	Erva doce
200g	Açúcar	q.b.	Canela em pó
2	Ovos	q.b.	Ovos cozidos (com casca de cebola para dar cor)

Preparação

1. Junte um pouco de água morna (abaixo dos 40°C) à levedura e deixe dissolver.
2. Misture os ovos com raspa de limão.
3. Junte a farinha ao açúcar, canela e sal. Lentamente adicione os ovos, água e levedura.
4. Por fim, acrescente a manteiga amolecida e amasse bem até soltar das mãos.
5. Deixe levedar até duplicar de tamanho e divida em porções redondas e levemente achatadas de 300g. Reserve alguma massa para a decoração.
6. Coloque um ovo cozido no centro de cada folar e pressione o ovo até tocar no fundo do folar.
7. Faça uma cruz com duas tiras de massa por cima do ovo e deixe levedar novamente.
8. Pincele os folares com um ovo batido e leve a cozer a 180° até ficarem dourados.



Traditional Portuguese Easter “Folar”

Ingredients

1kg	Flour	15g	Salt
1dl	Lukewarm water	1	Lemon zest
100g	Baker's yeast	1	Chalice of Porto wine and bagasse
150g	Margarine	q.b.	Anise to taste
200g	Sugar	q.b.	Cinnamon powder to taste
2	Eggs	q.b.	Hard boiled eggs (previously boiled with onion peels to get a darker colour)

Preparation

1. Mix in the baker's yeast with a bit of lukewarm water (under 40°C) and let dissolve.
2. Add in the eggs and lemon zest.
3. Mix in the flour with sugar, cinnamon, and salt. Slowly add the eggs, water, and yeast.
4. Add the softened margarine and knead well until the dough comes together and does not stick to your hands.
5. Let it rise until it doubles in size and split into 300g round balls, flattening a bit. Reserve some dough for the decoration.
6. Place one boiled egg in the centre of each “folar” applying some pressure on the egg until it touches the bottom.
7. Cross two strips of dough over the eggs to decorate and let rest until it rises again.
8. Egg brush the “folares” and bake at 180°C until golden.



Traditionelle portugiesische Ostern "Folar"

Zutaten

1kg	Mehl	15g	Salz
1dl	Lauwarmes Wasser	1	Zitronenschale
100g	Hefe (Bäckerhefe)	1	Glas Portwein und Weintrester
150g	Margarine	nach Beliebenq	Fenchel
200g	Zucker	nach Beliebenq	Zimtpulver
2	Eier	nach Beliebenq.	Hartgekochte Eier (mit Zwiebelschalen für die Farbe)

Vorbereitung

1. Die Hefe in etwas warmes Wasser (unter 40°C) geben und auflösen lassen.
2. Die Eier mit der geriebene Zitronenschale verrühren.
3. Das Mehl mit dem Zucker, dem Zimt und dem Salz vermischen. Nach und nach die Eier, das Wasser und die Hefe hinzufügen.
4. Zum Schluss die weiche Butter hinzufügen und gut durchkneten, bis sich der Teig von den Händen löst.
5. Den Teig gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat, und in runde, leicht abgeflachte Portionen von 300 g teilen. Etwas Teig für die Dekoration zurückbehalten.
6. Ein gekochtes Ei in die Mitte eines jeden Folarteigs legen und das Ei nach unten drücken, bis zum Boden des Teigs.
7. Mit zwei Teigstreifen ein Kreuz über dem Ei machen und erneut aufgehen lassen.
8. Den Teig mit verquirltem Ei bestreichen und bei 180° goldbraun backen.

