

Trenza de pan

por gijonilla



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Otros

Ingrediente principal: Pan

Temporada: Todo el año

Técnica: Horno

País: España

Ingredientes

25g de levadura fresca
1/2 vaso de leche caliente
700g de harina de panadería
2 huevos batidos
1/2 cucharadita de semillas de alcaravea
1 cucharada de azúcar en polvo
1 cucharada de coñac
50g de mantequilla fundida
1 clara de huevo batida
2-3 huevos duros
50g de almendras

Preparación

- Desmezumamos la levadura en un cuenco. Añadimos un par de cucharadas de agua caliente y mezclamos hasta que se ablande. Agregamos la leche y 100g de harina. Removemos bien, cubrimos con un paño y dejamos reposar 1 hora.
- Tamizamos el resto de la harina en un bol y hacemos un agujero en el centro. Echamos la mezcla de la levadura en el centro y echamos la harina desde los lados hacia dentro. Agregamos los huevos batidos, la alcaravea, el azúcar y el coñac. Incorporamos el resto de la harina hasta que se haya formado una masa.
- Agregamos la mantequilla derretida y mezclamos. Volcamos sobre una superficie en harinada y amasamos 10 minutos. La ponemos en un bol, cubrimos con un paño y dejamos reposar 3 horas.
- Amasamos 2 minutos más, la dividimos en 3 porciones y creamos 3 salchichas largas. Formamos una trenza y ponemos en una bandeja de horno.
- Remetemos las puntas de la trenza por debajo y las pintamos con la clara de huevo. Decoramos con los huevos y las almendras.
- Horneamos 1 hora hasta que suene a hueco si se golpea.
- Dejamos enfriar en la rejilla y servimos.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/221152/trenza-de-pan/>