

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** Miriam25



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

EL AZÚCAR HÚMEDA SE CONSIGUE PONIÉNDOLE UNAS GATAS DE AGUA, REMOVEMOS HASTA INTEGRAL EL AZÚCAR CON EL AGUA.

## Ingredientes para 10 personas :

- 300 ML. de AGUA
- 150 ML. de ACEITE DE OLIVA
- 500 GR. de HARINA DE FUERZA
- 1 CUCHARADITA DE POSTRE de SAL
- 1 CUCHARADITA DE POSTRE de AZÚCAR
- 7 GR. de LEVADURA SECA DE PANADERO
- 1 PUÑADITO de UVAS PASAS
- AZÚCAR HÚMEDA
- 1 BATIDO de HUEVO
- 1 PUÑADITO de ALMENDRAS FILETEADAS Y TOSTADAS
- 1 PUÑADITO de SEMILLAS DE SÉSAMOS

## Preparación:

### Paso 1

En la panificadora ponemos todos los ingredientes, primero los líquidos, luego la harina y a continuación todo lo demás, si no tenemos amasadora lo amasamos a mano. Hacemos una bola, la tapamos y dejamos fermentar durante una hora, este tiempo es aproximado, dependiendo del la temperatura ambiente, tiene que doblar su volumen.

### Paso 2

Hacemos tres partes iguales, cada parte la hacemos una tira y las trenzamos como se ve en la imagen,

### **Paso 3**

*Pintamos la trenza con huevo batido, ponemos las almendras las semillas y el azúcar húmeda lo metemos al horno apagado y dejamos que vuelva a fermentar. Calentamos el horno a 180° y lo metemos hasta que este dorado.*