¡Pan para todos!

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Difícil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

PAN TRENZADO DEL AÑO NUEVO JUDÍO

Ingredientes para 4 personas :

- 25 g. de Levadura fresca prensada
- 60 ml. de Agua tibia
- 500 g. de Harina de fuerza
- 1/2 cucharada de Sal
- 3 cucharadas de Azúcar moreno
- 180 ml. de Leche tibia
- 1 Huevo L
- 1 Yema de huevo L
- 60 ml. de Aceite de oliva
- decoración de Semillas de amapola
- 1 (decoración) de Huevo batido

Preparación:

Paso 1

Desmigar la levadura con las manos en una taza con el agua tibia y remover hasta que se convierta en una crema. Dejar reposar unos 10 minutos tapado (saldrá una espumilla en la superficie). En un bol poner la harina junto con el azúcar y la sal, mezclar. Mezclar aparte el aceite con el huevo, la yema y la leche y volcar sobre la harina. Remover un poco y añadir la crema de la levadura. Con una cucharada de palo mezclamos estos ingredientes hasta que se separen de las paredes del bol. En una superficie enharinada y con las manos enaceitadas volcar la masa y amasarla hasta que su textura cambie y sea cómodo trabajar con ella (en torno a 15 minutos). Pasado este tiempo formamos una bola y la dejamos tapada con film (para que no se reseque) y con un paño para que le de calor y que la levadura pueda subir (es importante que no haya corrientes de aire cerca).

Paso 2

Cuando duplique su tamaño (una hora y algo) la volvemos a amasar para desgasificarla y la dividimos en tres partes más o menos iguales. Formamos un cilindro con cada una de las partes y unimos los tres por uno de los extremos, a partir de ahí formamos la trenza. Los bordes finales se pueden cortar o juntar. Engrasamos una bandeja de horno con aceite y colocamos ahí la trenza. Cubrimos de nuevo con papel film y con un paño y dejamos reposar de nuevo unos 30 minutos, volverá a crecer.

Paso 3

Pasado este tiempo encendemos el horno a 160º y pintamos la trenza con el huevo batido, le espolvoreamos las semillas por encima y la introducimos en el horno con calor arriba y abajo durante un cuarto de hora. Subimos la tempetatura a 190º y lo dejamos media hora más. Lo sacamos y lo dejamos enfriar sobre una rejilla.