

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Difícil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

El truco de esta receta:

LO ESENCIAL ES QUE EL BRIOCHE ESTÁ BIEN FERMENTADO

Descripción:

EL COCODRILO ES FÁCIL DE HACER, SOLO SE NECESITA PACIENCIA Y DISFRUTAR HACIÉNDOLO. SE PUEDE SUSTITUIR LA LEVADURA SECA, POR 25 GR. DE LA PRENSADA.

Ingredientes para 10 personas :

- 500 GR. de HARINA
- 10 GR. de LEVADURA SECA DE PANADERO LA PODEMOS ENCONTRAR EN EL MERCADONA.
- 250 M. de LECHE TEMPLADA
- 80 GR. de AZÚCAR
- 60 GR. de MANTEQUILLA
- 1 HUEVOS
- 1 HUEVO PARA PINTAR
- DE 1 LIMÓN de RAYADURA
- PARA EL RELLENO
- 1 PAQUETE de QUESO EN LONCHAS
- 1 PAQUETE de JAMÓN DE YORK EN LONCHAS
- 2 PLÁTANOS EN RODAJAS
- 2 PARA LOS OJOS. de ACEITUNAS NEGRAS

Preparación:

Paso 1

Amasamos todos los ingredientes, si tenemos amasadora mejor, si no, lo hacemos a mano, como toda la vida. Hacemos una bola y dejamos fermentar hasta que haya doblado su volumen, el tiempo de fermentación dependerá de la temperatura ambiente. Cuando la masa esté bien fermentada, hacemos un rectángulo ayudados por el rodillo. Ponemos en el centro del rectángulo una capa de jamón de york, otra de queso, otra de plátano, luego repetimos con el jamón y el queso.

Paso 2

Hacemos unos cortes trasversales y trenzamos como se ve en la imagen.

Paso 3

La parte de atrás la liamos simulando la cola. La parte de delante la juntamos y con las manos damos forma a la cara, hundimos los dedos para hacer la nariz. Con las tijeras vamos cogiendo pellizcos si llegar a cortar del todo para simular las escamas, con los recortes de la masa, hacemos la forma de los ojos, las cejas y las patas, ponemos dos aceitunas negras para los ojos.

Paso 4

Lo tapamos de nuevo y dejamos que vuelva a fermentar, lo pintamos con el huevo batido ayudados por una brocha y lo metemos al horno precalentado a 180 hasta que este dorado.