



TRENZA RELLENA

MASA

INGREDIENTES

- 1 libra de harina dura
- 1 onza de leche en polvo
- 8 onzas de agua tibia (30°C)
- 1 onza de azúcar
- 1/2 onza de levadura
- 4 onzas de mantequilla
- 1 huevo
- 1/8 cdita de sal
- 1/2 onza de polvo para hornear

EQUIPO

- Horno
- Bandeja para horno
- Manteca
- Huevo
- Bolillo

PROCEDIMIENTO

01

Activar levadura con agua tibia, leche en polvo y mitad del azúcar. Dejar reposar por lo menos 15min.

02

Hacer una piletta con harina y colocar el polvo para hornear y la sal por afuera. Al centro colocar mantequilla, el resto de azúcar y huevo. Crear

03

Agregar la levadura y empezar a integrar. Amasar 15 minutos y dejar reposar la masa 20 minutos.

04

Partir la masa en 3 partes. Estirar con un bolillo y rellenar. Formar la trenza (ver técnica). Barnizar con huevo.

05

Hornear a 180°C de 30 a 45 min.



TRENZA RELLENA RELLENO

INGREDIENTES

- 8 onzas de jamón en trozos
- 6 onzas de queso mozzarella
- 4 onzas de queso cheddar
- 2 onzas de aceitunas negras en rodajas
- Mayonesa
- Mostaza

PROCEDIMIENTO

01

Mezclar todos los ingredientes en un bowl

02

Rellenar trenza

EQUIPO

- Paleta
- Bowl