

# Krauz

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

### Masa

**Azúcar:** 225 Gramos

**Huevos:** 350 Gramos

**Mantequilla p/ empaste:** 500 Gramos

**Pasa de uva:** c/n A gusto

**Sal:** 30 Gramos

**Harina:** 1 kg

**Leche:** 200 c.c.

**Mantequilla:** 300 Gramos

**Ralladura de limón:** 1 unidad

### Masa Previa

**Harina 000:** 500 Gramos

**Leche a temp. ambiente:** 300 c.c.

**Levadura:** 50 Gramos

## Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar *harina*, *levadura* e ir incorporando la leche de a poco hasta formar un bollo. Dejar levar por 45 minutos.
- En amasadora con gancho trabajar la masa previa por 3 minutos.
- Agregar *harina*, azúcar, sal, huevos, ralladura de *limón* y leche hasta unir un poco.
- Añadir *mantequilla* y terminar de amasar hasta integrar.
- Dejar descansar por 40 minutos en la nevera.
- Trabajar la *mantequilla* del empaste dándole forma rectangular y colocar en el centro de la masa descansada estirada.
- Realizar dos vueltas simples y llevar a heladera por 30 minutos.
- Estirar la masa de 1 cm de espesor y cortar rectángulos, pintarlos con *huevo* y esparcir pasas de uva por encima.
- Enrollar en forma de bastón, trenzar y colocar en placa enmantequillada.
- Dejar que dupliquen volumen y cocinar a 170° por 25 minutos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/krauz>