

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>