

Trenza de Amapola

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Azucar: 60 Gramos

Yemas: 2 Unidades

Harina 0000: 800 Gramos

Leche tibia: c/n

Mantequilla pomada: 50 Gramos

Sal fina: 10 Gramos

Agua tibia: 1/2 Taza

Huevos: 2 Unidades

Harina común: 1/2 Taza

Levadura: 25 Gramos

Miel: 1 cda

Semillas de Amapola: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- En un bowl desgranar *levadura*, agregar *harina*, agua tibia, miel y mezclar.
- Dejar que se forme la esponja por 20 minutos.
- En otro bowl mezclar *harina*, azúcar, sal y formar una corona.
- Agregar en el centro *mantequilla pomada*, yemas, huevos y unir con las manos incorporando de adentro hacia afuera.
- Añadir la esponja y leche de a poco sin dejar de amasar hasta formar un bollo liso
- Colocar la masa en un bowl aceitado y tapado por 1 hora.
- Bajar la masa a una mesada aceitada y cortar en 6 trozos iguales.
- Hacer tiras de 3 cm y formar una trenza con 3 rollos de masa.
- Reservar en placa aceitada.
- Hacer otra trenza con los 3 rollos restantes.
- Aplastar por el centro la trenza de la placa y acomodar por encima la segunda trenza.
- Pincelar con *huevo batido* con un poco de agua y agregar semillas de **amapola**.
- Dejar levar tapado por 40 minutos y llevar a horno a 180° C por 45 minutos.
- Enfriar sobre reja hasta consumir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/trenza-de-amapola>