Trenza de Membrillo y Pastelera



Tiempo de preparación: 300 Min

Ingredientes

Amasijo

Azucar: 100 grs
Harina 0000: 1/2 Kilo
Leche: 500 c.c.
Miel: 30 Gramos
Harina 000: 1/2 Kilo
Vainilla: c/n
Levadura: 60 Gramos
Sal: 20 Gramos

Decoración

Fondant: c/n

Empaste

Harina: 100 Gramos
Manteca: 400 Gramos

Relleno

Crema pastelera: c/n
MEMBRILLO: c/n

Preparación de la Receta

Amasijo

- Mezclar harinas con sal, hacer un volcán y en el centro agregar, miel, esencia de vainilla, azúcar, leche y *levadura*.
- Comenzar a unir de afuera hacia adentro hasta formar una masa.
- Dejar descansar por 1 hora.

Empaste

- Mezclar *harina* con *manteca* hasta eliminar grumos.
- Dar forma rectangular con film y reservar.

Armado

- Colocar en el medio del amasijo estirado el empaste.
- Cerrar y dar 4 vueltas simples (masa empastada estirada en rectángulo y llevando un borde al medio y cubrir con la otra mitad).
- Reservar 1 hora de frio entre vuelta y vuelta.
- Estirar un rectángulo, cortar 3 tiras dejámdoles unidas en la parte superior de la masa.
- Unir las puntas y comenzar a trenzar sin presionar.
- Colocar en placa enmatnecada
- Decorar con pastelera y membrillo (en manga) y dejar levar 1 hora.
- Llevar al horno a 160 grados por 45 minutos.
- Decorar con *fondant* previamente fundido por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trenza-de-membrillo-y-pastelera