elGourmet

Trenza Saborizada

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Albahaca: 1 Atado
Extracto De Malta: 50 grs
Jamòn crudo: 150 grs
Muzzarella: 200 grs
Aceite De Oliva: 50 cc
Agua: 300 cc
Harina 000: 500 grs
Levadura: 25 grs
Sal: 10 grs

Preparación de la Receta

- Tamizar la *harina* junto con la sal y realizar una corona.
- Poner en el centro, *levadura*, agua, aceite de oliva y el extracto de *malta*.
- Amasar hasta integrar bien los ingredientes y lograr una masa lisa.
- Reservar la masa dividida en 3 bollos en una placa y dejar levar.
- Estirar uno de los bollos levados y colocar un chorro de aceite de oliva y *jamón* crudo.
- Enrollar la masa dejando el *jamón* crudo bien envuelto.
- Realizar la misma operación con los otros 2 bollos, cada uno con uno de los rellenos (muzarella y albahaca)
- Trenzar los tres rollos de masa con su respectivo relleno.
- Llevar a horno a 200 °C por 15 minutos aproximadamente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trenza-saborizada