Trenzas de Tomillo, romero y sésamo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 100 cc
Huevos: 100 grs.
Harina: 500 grs.
Sal: 10 g
Manteca: 40 g
Tomillo molido: Una pizca
Azucar: 60 grs.
Agua: 60 cc
Levadura: 20 grs.
Romero molido: Una pizca

Varios

Semillas de sésamo: Cantidad necesaria
Semillas de Amapola: Cantidad necesaria
Huevo batido: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle el agua, la leche, los huevos y la sal.
- Incorpore, el azúcar, la *levadura*, la *manteca* y revuelva hasta que la *levadura* se disuelva.
- Añada la *harina*, el **tomillo**, el **romero** y mezcle bien.
- Amase sobre la mesa de trabajo hasta lograr una masa sedosa y suave.
- Cubra con un film y deje descansar durante 5 minutos.
- Tome porciones de masa y arme cordones de 2 á 3 cm de diámetro.
- Forme las trenzas, acomode en una placa enmantecada, pincele con *huevo* batido y deje fermentar.
- Pincele nuevamente con *huevo* batido y espolvoree con semillas de **sésamo** o *amapola*
- Cocine en el horno precalentado a 210° C durante 15 a 20 minutos aproximadamente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trenzas-de-tomillo-romero-y-sesamo