

# 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

**Azúcar:** 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>