



Trenza de pan

Receta de V-ZUG AG



Preparación	30 Min.
Tiempo de reposo	2 H
Tiempo de cocción	30 Min.
Unidad	1
Aparato	CombiSteamer V6000 45 a partir de 2021

La clásica tarta de los domingos con un delicado sabor a mantequilla. La masa de levadura se entrelaza en forma de trenza (la creatividad está permitida) y adquiere su típica corteza dorada durante la cocción. Para el desayuno o el brunch, recién horneada, sabe especialmente bien con mantequilla y mermelada.

Masa

500 g Harina de pan trenzado
o harina blanca

2 Cucharadita Azúcar

1½ Cucharadita Sal

½ Dado de levadura (aprox. 20 g), desmenuzada

300 ml Leche

1 Huevo

50 g Mantequilla, troceado

Moldear

1 Huevo, batido

Masa

Mezclar la harina, el azúcar y la sal en un cuenco. Añadir la levadura y mezclar. Verter la leche, añadir el huevo y la mantequilla y amasar hasta obtener una masa suave y lisa. Cubrir la masa y dejarla subir a temperatura ambiente durante 1½ horas aproximadamente hasta que doble su tamaño.





Moldear

Dividir la masa por la mitad y extenderla en dos trozos iguales, cada uno de los cuales debe ser ligeramente más grueso en el centro. Cruzar las hebras de masa una sobre otra y entrelazar formando una trenza. Colocar la trenza en una bandeja de horno forrada con papel de hornear, pincelar con un poco de huevo y dejar que suba de nuevo durante unos 30 minutos. Precalentar la cámara de cocción a 190 °C con HornoPanadero untado. Pincelar de nuevo la trenza con un poco de huevo, colocar la bandeja en la cámara de cocción precalentada y hornear durante unos 30 minutos.

Horneado profesional untado (190 °C)

Introducir el producto de horneado

Horneado profesional untado 190 °C durante 30 Min.

Consejos

Con la función de HornoPanadero se puede acortar el tiempo de fermentación. Dejar fermentar durante aproximadamente 1 hora a 32 °C para la primera fermentación y aproximadamente 45 minutos a 32 °C para la segunda fermentación.

Las trenzas con dos cabos son la forma más clásica de trenza, las trenzas con 4 o 5 cabos son especialmente bonitas.

Accesorios

Bandeja

Información complementaria

Creado el

28.08.2025

