



Trenza de mantequilla (Zopf suizo de mantequilla)

Receta de V-ZUG AG



Preparación	30 Min.
Tiempo de reposo	8 H 45 Min.
Tiempo de cocción	30 Min.
Unidad	1
Aparato	CombiSteamer V6000 45 a partir de 2021

Ya sea que el huevo se incorpore a la masa o se utilice solo para glasear, ya sea que la mantequilla se añada fría en cubos o derretida, las opiniones varían cuando se trata de los ingredientes del pan dominical favorito de Berna. En cualquier forma, este pan trenzado de mantequilla es tierno y mantecoso.

Masa

500 g Harina de Zopf (90 % harina blanca común + 10 % harina de espelta), o harina blanca de fuerza

1 cda azúcar

1½ cda sal

20 g levadura, desmenuzado

150 ml leche

125 ml agua

100 g mantequilla, derretido, ligeramente enfriado

Moldeado

1 huevo, golpeado

Masa

Mezcle harina, azúcar y sal en un bol. Añade la levadura y mezcla. Mezcle la leche, el agua y la mantequilla, luego añádalos a la mezcla de harina y amáselos hasta obtener una masa suave y homogénea. Cubra y deje reposar a temperatura ambiente durante aproximadamente 45 minutos, hasta que doble su tamaño.





Moldeado

Divide la masa en dos partes y forma con cada una un cordón de aproximadamente 40 cm de largo. Trenza las 2 hebras en una trenza en capas. Coloque la trenza de pan en una bandeja de horno forrada con papel de hornear y píntela con huevo. Deje que el pan trenzado repose en el refrigerador durante aproximadamente 8 horas o toda la noche. Sacar del frigorífico, pincelar de nuevo con un poco de huevo y dejar reposar a temperatura ambiente durante aproximadamente 15 minutos.

Horneado

Precalienta el espacio de cocción con el esmalte profesional para hornear a 190 °C. Introduce la bandeja con la trenza de pan en el espacio de cocción precalentado y hornee durante aproximadamente 30 minutos. Retire y deje que se enfríe en una rejilla.

Horneado profesional untado (190 °C)

Precalentamiento completado. Introduzca el utensilio de cocina.

Horneado profesional untado 190 °C durante 30 Min.

Consejos

Si tienes poco tiempo, forma la trenza, déjala reposar en el espacio de cocción con fermentación profesional a 32 °C durante aproximadamente 45 minutos, y luego hornéala como se describe a continuación.

Accesorios

Bandeja de horno

Información complementaria

Creado el

07.04.2026

