

PAN DE TRENZA CON QUESO

INGREDIENTES:

- 250 gramos de harina
- una cucharadita de sal
- una cucharada de azúcar
- 75 G de queso rallado
- 3.5 G de levadura
- 100 ml de leche a temperatura ambiente
- 50ml agua
- pimienta
- 40 cc aceite oliva

hacer la prueba de la levadura:

mezclar la levadura con la leche y la azúcar con la leche a 40º

dejar que la levadura crezca 10 minutos y guardar esta mezcla

PROCEDIMIENTO:

- 1.) amasar todos los ingredientes agregando la mezcla de la levadura y colocar despues en un Bowl con aceite y cubrir hasta que duplique su tamaño 60 minutos
- 2.) extender la masa en forma de rectángulo y cortar en 3 tiras, reposar 10"
- 3.) envolver las tiras y amasarlas para que queden en rollitos y esos 3 rollitos unirlos en un extremo y hacer una trenza. dejarlo reposar 40"
- 4.) se puede pintar con huevo
- 5.) dejar crecer 1 hora tapado
- 6.) hornear 20 minutos a 190º

