

TRENZA DE PAN DULCE

Ingredientes

- 1 taza de leche tibia *
- 2 cucharaditas de levadura seca activa
- 3 tazas de harina de trigo para todo uso (la harina de pan funciona mejor)
- $\frac{1}{3}$ taza de azúcar granulada
- 4 yemas de huevo
- 2 cucharadas de crema agria (sour cream)
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 85 gramos de mantequilla sin sal, ablandada, temperatura ambiente
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal



Lavado de huevo (batir)

- 1 yema de huevo
- 1 cucharada de agua
- Azúcar gruesa en perlas o granular (opcional)

Instrucciones:

Verificar la levadura:

1. Disuelve 2 cucharaditas de levadura seca activa con $\frac{1}{2}$ taza de leche tibia y 1 cucharadita de azúcar de la cantidad total y déjala en un lugar cálido hasta que esté espumosa, unos 10-15 minutos. Si la mezcla no hace espuma y no sube, desecha la levadura y comienza de nuevo el proceso de verificación de la levadura.

Amasar:

1. En el recipiente de una batidora, cernir 3 tazas de harina y luego agregar $\frac{1}{3}$ de taza de azúcar, $\frac{1}{2}$ taza de leche tibia restante, 4 yemas de huevo, 2 cucharadas de crema agria, 1 cucharada de extracto de vainilla y la mezcla de levadura.
2. Mezcla con un accesorio de paleta a baja velocidad hasta que se junte, luego cambia a un gancho para amasar y amasar a baja velocidad (velocidad 2 a 3 en una batidora Kitchenaid) durante unos 20 minutos o hasta que la masa esté elástica, pegajosa al tacto y usted es capaz de estirar un trozo de masa en una ventana delgada sin que se rompa.

Consejo: no amases demasiado, o las hebras de gluten se trabajarán demasiado y se romperán, dejándote con una masa gruesa que no tiene la fuerza para sostener un buen aumento de la masa.

3. Agrega la mantequilla y $\frac{1}{4}$ de cucharadita de sal y amasar hasta que no se vean rayas de mantequilla (más o menos 5-7 minutos).

1era. crecida:

1. En un recipiente, engrasarlo y colocar la masa, engrasar la masa también, cubre el recipiente con un trapo de cocina y déjalo en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño, aproximadamente 1 hora y media.

Consejo: precalienta el horno a 200 F durante 2-3 minutos, luego lo apago y coloca el recipiente en el horno apagado. Esto le da a la masa un lugar agradable y cálido sin estar demasiado caliente. Ten cuidado de no sobrecalentar el horno, ya que cualquier temperatura superior a los 100 ° F matará la levadura en lugar de dejar que se endurezca. (ya me paso :))

Forma:

1. Esta receta es para una trenza grande, pero yo la hice en dos, es más fácil manejarla, divide la masa en dos, luego forma 2 trenzas separadas en lugar de una.
2. Una vez la masa crecida, dividir la masa en 6 partes iguales (para hacer dos panes). Pesar la masa es la mejor manera de dividir la masa de manera uniforme.
3. Enrolla cada pieza en una bola apretada, luego en un tronco largo. Juntar los 3 extremos y apretarlos, luego trenzarlos en una trenza ya al final juntar los tres extremos y apretarlos bien. Mete ligeramente ambos extremos de la trenza debajo de sí misma para darle una mejor forma.

2da prueba:

1. Transfiere la trenza a una bandeja para hornear, cubre con un trapo de cocina limpio y transfiere a un lugar cálido una vez más hasta que la trenza duplique su tamaño. Puedes repetir el truco precalentando el horno ligeramente una vez más (ten mucho cuidado de que la temperatura no suba más de 100 ° F dentro del horno mientras hace la prueba).

2. Una vez que duplique su tamaño, retíralo del horno y precaliente el horno a 350 F (176 C) con la rejilla para hornear en el medio.
3. Con una brocha, untar a la trenza, la mezcla de yema de huevo batida y agua y espolvorear azúcar en perlas o granular si lo deseas. Aplicar la mezcla de yema de huevo varias veces le dará un glaseado más oscuro una vez horneada.
4. Hornea la trenza durante unos 30-35 minutos o hasta que la parte superior esté dorada y / o el interior del pan dulce registre 195 F. Si la parte superior comienza a dorarse antes de que el interior registre 195 F, cubra el pan con papel de aluminio sin apretarlo.
5. Una vez horneado, sacar del horno y dejar enfriar por completo antes de cortarlo o comerlo. Y listo para disfrutarlo con una rica jalea, mantequilla, miel o sencillamente así.

Notas:

*La leche que utilices puede ser descremada o entera.