

Trenza de Almudévar



Elementos del invento:

para la masa hojaldrada:

- 250 gr de harina
- 5 gr de sal
- 150 gr de agua mineral
- 175 gr de mantequilla

para el relleno:

- moscatel
- pasas
- almendras
- nueces
- avellanas

para la glasa:

- agua
- azúcar glass

Elaboración de los elementos:

Estiramos la mantequilla con la ayuda de un rodillo sobre dos láminas de

papel film, reservamos en la nevera.

Ponemos las pasas a remojar en el moscatel y reservamos.

Amasamos el resto de ingredientes y cuando tengamos lista nuestra masa la estiramos en forma de rectángulo. En medio colocamos la mantequilla reservada y plegado los lados al medio. Estiramos con un rodillo, volvemos a plegar los lados al medio y reservamos durante un cuarto de hora en la nevera.

Repetimos la operación del pliegue 3 veces más (la trenza de Almudévar es una masa hojaldrada, así que he escogido hacer 4 pliegues, es decir, una técnica intermedia entre los croissants -3 pliegues- y el hojaldre -4 pliegues-).

Precalentamos el horno a 200°.

Cuando le hayamos hecho los 4 pliegues a la masa, la dividimos en dos y estiramos nuevamente en forma rectangular. Marcamos verticalmente en 3 partes y en el medio rellenamos de almendras, nueces y avellanas algo trituradas, así como de las pasas, que habremos escurrido al dejar descansar el último de los pliegues.

Cortamos los laterales de la masa en tiras para darle la forma de trenza. Así, como en la fotografía.

Esta vez para darle brillo he utilizado un spray que compré en la sección de refrigerados de Eroski.

En su defecto, podéis pintar las trenzas con huevo.

Horneamos durante 20 minutos aproximadamente (hasta que esté dorado) a 180° (acordaros de bajar la temperatura del horno).

Para finalizar hacemos una glasa ligera con azúcar glass y agua y bañamos las trenzas cuando estén templadas.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>