

Trenza de Pascua con MELLA-HT-SUPERSOFT y AROMA CANELA

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Mantequilla	1,600 kg
Huevo	1,000 kg
Azúcar	0,700 kg
AROMA CANELA	0,050 kg
Levadura	0,700 kg
Agua (aprox.)	4,000 kg
Total	20,050 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir piezas de 0,150 kg, formar barras y dejar reposar unos minutos.
- Trenzar tres barras, formar un anillo y colocar en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 60 – 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 70% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, pintar con huevo y colocar un huevo cocido coloreado (opcional).
- Pintar con huevo otra vez y cocer a 200 °C durante unos 30 minutos con el tiro abierto.

