

Trenza de Pan de Leche

Ingredientes :Massa:

250g de Leche
50g de mantequilla
temp ambiente
50g de azucar
30g de levadura fresca
de panaderia
500g de harina
1 cucharadita de sal



Relleno:

3 latas peq de atún
6-8 barritas de cangrejo
2 huevos duros
1 lechuga iceberg
olivas al gusto.



Preparación:

Ponga en el vaso la Leche, la mantequilla y el azúcar y programe 1mint a 37º vel 2, si la mantequilla esta fria programe 2 mint.

Añada la levadura fresca y mezcle 10 seg a vel 2. Agregue la harina y la sal y amase 10seg , vel 4, y seguidamente 3 mint , posición vaso cerrado , vel espiga. Sacar la massa del vaso y dividir en dos, y de cada bola,hacer 3 bolas y alargarla como si fuera un baston, asi las tres, para hacer una trenza, ir formando la trenza però sin apretar, cerrar las puntas y pintar con huevo batido , dejar reposar 30 minutos , minimo aproximadamente. Precalentar el horno a 180º.

Tocaremos todos los ingredientes del relleno y los pondremos todos juntos en un bol grande para hacer la mezcla. Ecurrir el atun y ponerlo en el bol.

Trocear los huevos duros 2 seg a vel 4 y reservar ,barritas de cangrejo 2 seg a vel 4

Las olivas 3 seg a vel 4, cortar la lechuga en 4 partes con el cuchillo y ponerla dentro del vaso tapar sin cubilete y meter la espátula, programar 3-4 seg a vel 4 e ir removiendo con la espátula, se trocea mejor, reservar .

Toda esta mezcla en el bol, añadir la mayonesa, o salsa rosa y mezclar.

Hornear la trenza , a 180º de 20 a 30 minutos segun el horno.

Dejar enfriar, abrirla por la mitad o en tres, y añadir el relleno que tenemos reservado en el bol.

Sugerencias: Con la misma massa salen dos, sinó sale muy grande y se puede hacer tambien en dulce, con nata,trufa o crema.