

Corona trenzada

con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Receta para 2 piezas

Masa

Harina de trigo	1,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,200 kg
Mantequilla	0,150 kg
Huevo	0,100 kg
AROMA PANETTONE	0,020 kg
AROMA MANTEQUILLA	0,020 kg
Levadura	0,070 kg
Agua	0,410 kg
Total	1,970 kg

Relleno

LA VÉNUS	0,400 kg
AROMA PANETTONE	0,020 kg
Agua	1,000 kg
Pasas sultanas	0,400 kg
ORANGEAT	0,160 kg
ZITRONAT	0,160 kg
Total	2,145 kg

- Mezclar los ingredientes (excepto las frutas) en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea. A continuación, añadir las frutas y mezclar hasta homogeneizar.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 28 °C.
- Reposo en bloque unos 35 minutos a 30 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,985 kg.
- Laminar las piezas (30 x 50 cm) con 2,5 mm de grosor.
- Extender el relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar las barras por la mitad longitudinalmente, trenzar las dos partes, formar un anillo y colocar en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 20 – 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a aprox. 170 °C durante unos 60 minutos y dejar enfriar.
- Espolvorear con azúcar en polvo antihumedad.

