

RECETA: Pan trenzado tricolor

- Producto: Cacerola 28 + Savarín 28
- Función: Horno Masas
- Porciones: 12
- Preparación: 2 horas 30'

Ingredientes:

750 gr. harina 0000
330 cc. agua tibia
40 gr. puré de calabaza
40 gr. pure de espinaca
40 gr. puré de remolacha
15 gr. sal fina
10 gr. levadura seca
 o 30 gr. levadura fresca
40 gr. manteca pomada



Procedimiento:

En un bowl colocamos la harina y en los bordes la sal. Hacemos un hueco en el centro y agregamos el agua y la levadura. Amasamos hasta integrar todo e incorporamos la manteca pomada. Seguimos amasando hasta obtener una masa lisa.

Dividimos la masa en 3 partes iguales y amasamos una parte con el puré de calabaza, otra con el de espinaca y otra con el de remolacha, con un poco de harina adicional si es necesario. Dejamos reposar las masas 30' tapadas en un lugar cálido.

Estiramos cada masa con forma de cilindro y hacemos una trenza. La colocamos en el Savarín lubricado con aceite de oliva y dejamos fermentar 30'.

Colocamos el Savarín en la Cacerola y cocinamos 45' a fuego mínimo.