

Recetario de repostería tradicional

Comarca Comunidad de Teruel

TRENZA MUDÉJAR

INGREDIENTES (2 unidades)

- 200 gramos harina
- 200 gramos de harina de fuerza
- 60 gramos de azúcar
- 150 gramos de agua
- 1 huevo
- 65 gramos de levadura fresca prensada
- Para el interior de la masa: 200 gramos de mantequilla

Relleno:

Nueces: Deben estar bien picaditas y al gusto.

Pasas: Deben ser puestas 24-48 horas antes de usarlas en Brandy o agua.

Crema Pastelera:

- 250 ml de leche entera
- 63 gramos de azúcar
- 20 gramos de maicena
- 38 gramos de yemas
- Ralladura de naranja (opcional)

Ponemos a hervir las $\frac{3}{4}$ partes de leche con el azúcar. La $\frac{1}{4}$ de leche pendientes se junta con las yemas y la maicena en un bol. Cuando hierven las $\frac{3}{4}$ partes de leche, echamos la mezcla del bol y esperamos hasta que empiece a hervir de nuevo y retiramos del fuego.

Decoración: Azúcar glasé y agua (que nos quede espeso) o mantequilla fundida y azúcar glasé.

ELABORACIÓN

Echamos en un bol las harinas, la sal, el huevo y mezclamos a varilla. Echamos la mitad del agua y vamos amasando. Añadimos la levadura bien desmigada. Cuando veamos que la masa va cuajando, lo ponemos sobre una superficie enharinada y la trabajamos a mano. Vamos añadiendo el agua restante poco a poco integrándola en la masa. Dejamos reposar la masa unos 15 minutos.

Troceamos la mantequilla en varios trozos y enharinamos la superficie de trabajo. Amasamos la mantequilla con abundante harina y hacemos un rulo con la mantequilla. Finalmente le damos a la mantequilla forma de cuadrado.



Recetario de repostería tradicional

Comarca Comunidad de Teruel

Enharinamos abundantemente la superficie de trabajo. Extendemos la masa en forma de rectángulo lo más fina que podamos, y la dejamos perfectamente rectangular con la ayuda de un cuchillo. Colocamos el cuadrado de mantequilla en el centro de la masa y la envolvemos como si fuera un regalo. La dejamos reposar unos 10-15 minutos preferiblemente en lugar fresco (nevera o congelador) para facilitarnos posteriormente el perfecto amasado.

Tras el reposo volvemos a extender la masa en forma de rectángulo lo más fina posible y esta vez la masa lleva en su interior la mantequilla y lo más importante es la forma de extender la masa para que la mantequilla no traspase la masa. Volvemos a recortar con cuchillo si fuera necesario. Esta vez se envuelve la masa uniendo ambas mitades de la masa al centro. La dejamos reposar unos 10 minutos y se vuelve a repetir esta operación como mínimo una vez más pero podría hacerse una vez más para mejorar el efecto hojaldrado de la trenza.

Finalmente extendemos la masa y le damos una forma perfecta ayudándonos de un cuchillo si fuese necesario. Se extiende la crema pastelera sobre toda la superficie de la Trenza. Se echan las nueces picadas y las pasas. Le damos tres vueltas y cortamos (hacemos un cilindro con la masa en cuyo interior estarán la crema, pasas y nueces) y si la masa queda muy gorda, le damos sólo dos vueltas. Podemos hacer ya la Trenza con dos o tres cuerdas de masa. Untamos huevo por encima y la dejamos fermentar.

Precalentamos el Horno a 210° y en el momento de introducir la Trenza bajamos el horno a 200° e introducimos la Trenza durante 15-20 minutos. Unos 3-5 minutos antes de finalizar el horneado de la Trenza, untamos sobre ella el azúcar glasé con agua al gusto y esperamos a que el azúcar cristalice.

