



TM31 / TM5

Tiempo de Preparación: 15 min.

Tiempo de Cocción: 25 min.

Tiempo Total: 40 min.+2 horas de reposo

KRINGLE ESTONIA

Ingredientes:

Ingredientes para 1 trenza de brioche* de 500gr:

- **Se pueden duplicar las cantidades y aplicar los mismos tiempos, queda perfecta y así haces 2 roscos.*
- 120 ml de leche
- 25 ml de miel
- 30 gr de mantequilla
- Ralladura de medio limón (opcional)
- 1 yema de huevo (o 1 huevo entero si duplicas cantidades)
- 15 gr de levadura fresca de panadería
- 300 gr de harina de fuerza
- Una pizca de sal

Para el relleno:

- 50 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de canela

Opcionales:

- Untar con nutella o nocilla
- Frutas deshidratadas (opcional)
- Almendras laminadas (opcional)

Preparación:

1. Pon en el vaso la leche, la miel, la levadura, la mantequilla, la ralladura de limón y la yema de huevo y programa **4 min/37°C/ Vel.2.**
2. Agrega **la harina y la pizca de sal**, amasa **2 min/ Función amasar**. Dejar leudar dentro del vaso **1 ó 2 horas** o en un cuenco tapado con un paño de cocina o film transparente sin tocar la masa.
3. Mientras, preparamos el relleno: pon en el vaso la **mantequilla** -a temperatura ambiente, es decir, blandita-, junto con el **azúcar y la canela** y mezcla **30 seg./Vel. 2**, o hasta que veas que está bien integrada. Reserva en un cuenco.
4. Una vez que la masa haya leudado, **precalienta el horno a 200°C, calor arriba y abajo**. Pon la masa en una superficie enharinada o sobre papel de hornear, haz un rectángulo con la ayuda de un rodillo. Estira bien y unta con la crema que hayas elegido, **espolvorea frutos secos o frutas deshidratadas** a tu gusto y **enrolla**.
5. Una vez enrollado, solo tienes que **cortar la masa con un cuchillo de un extremo a otro, dejando uno de los extremos sin cortar** hasta el borde para que las dos partes estén unidas y te sea más sencillo unir los cabos.
6. **Trenza con el corte hacia arriba, para que las capas estén a la vista y queden con ese acabado en el horno. Forma la rosca redonda** -humedece los bordes para que se unan- y **espolvorea con azúcar** -opcional-, **con almendras laminadas** -opcional-, o **al gusto**. Hornea durante 25 minutos con calor arriba y abajo. El centro quedará más blandito. Mejor consumir en el día.

Montse Prieto

monpriza@gmail.com

www.blogosferathermomix/montse prieto