



Pan Trenzado con Ajonjolí

Description

Pan Trenzado con Ajonjolí or Plaited Bread with Sesame Seeds (English version below)

Ingredientes

- 250 gramos de harina de trigo para pan o strong white flour
- 200 mililitros de agua
- 50 gramos de mantequilla o 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de sal
- 50 gramos de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 cucharadas de ajonjolí
- 1 huevo batido para glasear
- 1 sobre de levadura seca

Preparación

1. Prepare la levadura en 3 cucharadas de agua tibia, el azúcar y dejar por unos minutos hasta que esponje un poco.
2. Poner la harina de pan en una taza agregar la sal y mezclar bien.
3. Luego agregar el agua, esencia de vainilla, mantequilla o aceite y la mezcla de levadura.
4. Amase en una superficie enharinada durante algunos minutos, hasta que este suave y elástica.
5. Ponga la masa en una taza aceitada, cubrir con papel vinilo y dejar reposar en un lugar cálido durante 1 hora (ver nota) o hasta que haya doblado en tamaño.
6. Amase de nuevo durante algunos minutos más y deje reposar por otros 15 minutos.
7. Dividida la masa en tres porciones iguales.
8. Hacer una varilla con cada porción de aproximadamente de 5 cm de grueso y por 30 cm de largo. Taparlas por 10 minutos con un lienzo.
9. Luego entrecruce las tres varillas para hacer la trenza como aparece en las fotos. Y asegurar los extremos colocándolos hacia adentro.
10. Poner el pan en una bandeja para hornear y taparlo por 1 hora con el lienzo.
11. Pre calentar el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
12. Glasee el pan con el huevo batido y esparza las semillas de ajonjolí por encima.

~~13. Coloque la bandeja en el centro del horno y cocine por unos 15 minutos o hasta que este ligeramente dorado~~

Nota: En invierno es difícil encontrar un lugar cálido para que la masa crezca, pero una alternativa que me funciona muy bien es: colocarla la taza dentro de otro recipiente con agua tibia y así crecerá mejor.

Plaited Bread (English version below)

Ingredients

- 250 grams of wheat flour for strong white bread Flour
- 200 millilitres of water
- 50 grams of butter
- 1/4 teaspoon salt
- 50 grams of sugar
- 1 tsp of vanilla extract
- 1 beaten eggs to glaze
- 2 tablespoons sesame seeds 1 sachet of dry yeast

Preparation

1. Prepare the yeast in 3 tablespoons warm water and sugar and leave for a few minutes until slightly fluffy.
2. Put the bread flour in a bowl, add salt and mix well.
3. Then add the water, vanilla essence, butter or oil, and the yeast mixture.
4. Add the raisins and mix to a soft dough and knead it on a floured surface for a few minutes, until smooth and elastic.
5. Put in an oiled bowl, cover with cling film and leave to rise in a warm place for 1 hour (see note), or until it has doubled in size.
6. Knead again for a few more minutes and let stand for 15 minutes.
7. Divide into three equal portions.
8. Make a pipe with each portion of approximately 5 cm thick and 30 cm long. Cover them for 10 minutes with a canvas.
9. Use the three pipes to make the braid as shown in the photos. Secure the ends inward.
10. Place the bread on a baking sheet and cover with the canvas the bread for 1 hour.
11. Pre-heat the oven to 180° Celsius – 350° Fahrenheit of temperature or gas mark 4.
12. Glaze the bread with beaten egg.
13. Place the baking sheet in the centre of the oven and cook for 15 minutes or until lightly browned.

Note: In winter is difficult to find a warm place for the dough, but one alternative that works for me very well is: Put the bowl into other container with warm water and let it rise.