

# TRENZA DE PASCHA (OSTERZOPF)

## INGREDIENTES:



## COBERTURA:



## PREPARACIÓN:

1. Entibiar parte do leite e mestúralo co lévedo e cunha culler de azucre. Nun recipiente, coloca algo de fariña e, facendo un oco no medio, verter o lévedo mesturado coa leite. Mesturar cun garfo e deixar descansar esta masa madre 15 minutos a temperatura ambiente. Mesturar a manteiga co resto da leite tibia noutro recipiente.
2. Agregar o resto da fariña e dos outros ingredientes a masa base e amasar coas mans o co batedor.
3. Deixar descansar a masa outra vez nun lugar cálido ata que duplique o volume.
4. Cubrir a fonte do forno con papel de enfiñar.
5. Volver a amasar a masa sobre unha superficie cuberta de fariña e cortala en 3 anacos iguais. Estirar cada anaco ata que quede unha tira duns 40 cm. Amasar as tiras coas mans. Colocalas sobre o papel de enfiñar, trenzala e poñela en forma de rosca.



Bater a xema co leite e pintar a rosca coa mestura. Cubrir con amendoas(opcional) e espolvorear co azucre glacé.

6. Requentar o forno a 180°C (a 160°C se o forno ten función de aire quente).
7. Enfiñar a trenza durante 40 minutos na parte baixa do forno.

