DESAYUNO

TRENZA DE PESTO DE ALBAHACA

Ingredientes

- 650 g de harina sin polvos de hornear
- 10 g de levadura seca
- 350 ml de agua tibia
- 1 cucharada de sal
- 4 cucharadas de aceite
- 1 taza de pesto de albahaca, con abundante aceite de oliva

Preparación

- Mezcla la harina, la levadura seca, el agua tibia, la sal y el aceite.
- Amasa durante 10 minutos, hasta obtener una masa uniforme. Deja reposar la masa unos 30 minutos.
- Estira la masa formando un rectángulo grande y esparce el pesto por toda la superficie. Si el pesto está seco, agrega aceite de oliva para evitar que el pan quede seco.
- Enrolla la masa como un brazo de reina. Corta el rollo a lo largo por la mitad, dejando visibles las capas de pesto hacia arriba, y trenza las dos partes.
- Enrolla la trenza sobre sí misma para formar un caracol y ponla en un molde de queque enmantequillado, con paredes.
- Hornea a 200 °C durante 35 a 40 minutos, o hasta que esté cocida y dorada.

