

Trança de alecrim



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:55

Ingredientes

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|-------------------------------------|------------------------|-------------|
| Fermento biológico seco | 1 colher (chá) | 5 g |
| Água morna | 1 xícara (chá) | 200 ml |
| Mel | 3 colheres (sopa) | 45 g |
| Ovo | 2 unidades | 100 g |
| Óleo | 2 colheres (sopa) | 30 ml |
| Farinha de trigo | 4 xícaras e meia (chá) | 500 g |
| Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim | 2 colheres (chá) | 10 g |
| Sal | 1 colher (chá) | 5 g |

Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, misture o fermento, a água morna e o mel, e deixe descansar por 5 minutos, ou até formar uma esponja leve. Reserve.
2. Em um bowl grande coloque 1 ovo, o óleo, a esponja reservada, 3 xícaras (chá) da farinha de trigo, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture.

3. Transfira para uma superfície lisa e enfarinhada, acrescente a farinha de trigo restante, aos poucos e se necessário, e sove a massa por 10 minutos, ou até que fique lisa e elástica. Coloque em um bowl grande, untado com óleo, cubra e deixe descansar por 30 minutos, ou até dobrar de tamanho.

4. Pressione para retirar o ar da massa, divida em 3 partes iguais e modele em formato de cilindros. Junte os 3 cilindros de massa em uma ponta e faça uma trança com eles. Disponha em uma GN untada com óleo, cubra e deixe fermentar por 1 hora.

5. Pincele o ovo restante, previamente batido com 1 colher (sopa) de água, e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 25 minutos, ou até ficar dourada. Retire do forno e sirva em seguida.