

# Pan de hierbas trenzado



## Ingredientes

Ingredientes para 4 panes:

Masa:

50g de levadura

½ l de agua

2 huevos

2 cdas. de azúcar

1kg de harina de trigo

2 cdta. de sal

100g de mantequilla blanda

1 huevo para pincelar

Burro alle erbe thai per 2 pagnotte:

100g de Mezcla de hierbas estilo  
Tailandés Ardo

50g de mantequilla blanda

100g de avellanas

8 cdas. de aceite de colza

Burro alle erbe provenzali per 2  
pagnotte:

70g de Mezcla de hierbas de la  
Provenza Ardo

50g de mantequilla blanda

8 cdas. de aceite de colza

Guarnición:

100g de mozzarella rallada

2 dl de semillas de sésamo negras o  
blancas

## Modo de preparación

1. Desmenuce la levadura en un bol y disuélvala en el agua. Agregue los huevos, el azúcar, la harina y la sal.
2. Amasar la masa en una batidora a baja velocidad. Agregar la mantequilla en pequeños cubos poco a poco.
3. Dejar que la masa siga amasando durante unos 5 minutos hasta que esté brillante y suave.
4. Forme la masa en una bola y déjela reposar durante 40 minutos.
5. Mezclar las avellanas y mezclar con los otros ingredientes para la mantequilla de hierbas.
6. Divida la masa en 4 piezas - extienda cada pieza en un rectángulo de unos 40 cm. Extienda una capa delgada de mantequilla de hierbas en cada pieza.
7. Luego, enrolle la masa a lo largo en una roulade apretada.
8. Corte la roulade a lo largo para que se vean claramente las rayas longitudinales de la mantequilla de hierbas. Tuerza las mitades juntas con la mantequilla de hierbas hacia arriba en todo momento.
9. Colóquelos en una bandeja para hornear. Deje que suban durante 40 minutos.
10. Caliente el horno a 210°C.
11. Pincele los panes con huevo y hornee durante unos 20 minutos hasta que estén dorados y crujientes.

### Consejos para 3 otros sabores:

1. 50g de Herb mix alla Napoletana Ardo
2. 50g de Mezcla de especias all'italiana Ardo
3. 20g de albahaca Ardo, 20g de Ajo en cubos Ardo, 10g de Chile rojo cubitos Ardo, 40g de parmesano rallado.

## Alérgenos

Gluten

Egg

Milk

Nuts

Sesame

