

PAN DE GUAYABA

INGREDIENTES:

700 gramos de harina de trigo.

250 gramos de agua tibia.

50 gramos de levadura fresca o (25 gr. de levadura seca o 12,5 gr de instantánea).

120 gramos de mantequilla temperatura ambiente.

2 huevos enteros.

120 gramos de azúcar.

30 gramos de leche en polvo.

10 gramos de sal.

Para el relleno:

150 gramos de jalea, pasta o bocadillo de guayaba.

Para decorar: mantequilla derretida y azúcar.

PREPARACIÓN:

- En un bol coloca el agua tibia, disuelve la levadura (cualquiera que estés usando), agrega del total de los ingredientes una cucharada de azúcar y una cucharada de harina de trigo, disuelve todo muy bien y déjalo en reposo por 10 minutos.
- En otro bol o en la batidora, coloca la mantequilla y los huevos y bátelos hasta que estén suaves y cremosos.
- Agrega el azúcar y la leche en polvo, sigue batiendo hasta incorporar.
- Luego agrega la harina, intégrala un poco con la preparación anterior y coloca la sal, revuelve hasta que se mezcle en la masa.
- Vuelca la mezcla sobre la mesa y amasa por diez minutos, si notas que se pega un poco de la mesa o de las manos espolvorea un poco de harina, pero solo lo necesario.
- Coloca la masa en un bol grande untado con un chorrito de aceite y deja fermentar la masa hasta que se duplique el tamaño por 1 hora u hora y media más o menos.
- Corta en rebanadas de 0,5 centímetros aprox. la jalea o bocadillo de guayaba.
- Vuelca la masa sobre la mesa, quítale el gas forma nuevamente una bola y déjala descansar por diez minutos.
- Extiende la masa de forma rectangular (más o menos de 40 x 30 centímetros), hasta que alcance un grosor de un poco menos de un centímetro.
- Córtala a lo largo en tres tiras del mismo tamaño.
- Coloca en el centro de cada tira de masa la jalea o bocadillo de guayaba.
- Dobla un lateral de la masa sobre la jalea de guayaba y luego el otro lado por encima de esta para que la cubra, haz presión sobre la masa para que quede sellada y luego rueda sobre la mesa cada una de las tiras de masa así te aseguras que esta cada tira bien sellada.
- Coloca las tres tiras de masa con el relleno una al lado de otra y únelas por uno de las puntas.

- Para formar la trenza toma la tira de la derecha y llévala al centro, la del centro colócala a la derecha. Luego toma la de la izquierda y llévala al centro y la del centro la mueves a la izquierda, y repites este movimiento sin apretar hasta que llegues al final de la masa.
- Sella las puntas del entrenzado haciendo presión en la masa.
- Coloca la trenza rellena sobre una bandeja de hornear y déjala fermentar en un lugar cálido y sin corriente de aire por una hora aproximadamente.
- Precalienta el horno a 180° C / 350° F.
- Pinta el pan de guayaba trenzado con huevo batido y hornéalo de 30 a 40 minutos aproximadamente hasta que este dorado.
- Al sacarlo del horno aún caliente píntalo con mantequilla derretida y espolvoréalo con azúcar.
- Déjalo enfriar antes de cortarlo.