Árbol de Navidad de pan de ajo

Raciones para 6

- ❏ 250 g
  Harina de fuerza
- ❏ 4 g
  Levadura seca de panadería
- ❏ 1 cucharadita
  Azúcar
- ❏ 1 cucharadita
  Sal
- ❏ 50 g
  Mantequilla derretida
- ❏ 135 ml
  Agua tibia
- ❏ 1 cucharadita
  Aceite
- ❏ 2
  Dientes de ajo
- ❏ 50 g
  Mantequilla
- ❏
  Perejil fresco picado

1. Mezcla la harina de fuerza, la levadura seca de panadería y el azúcar en un recipiente hondo y amplio.
2. Añade la sal junto con el agua tibia y la mantequilla derretida. Remueve hasta obtener una masa homogénea. Amasa durante 10 minutos o hasta que la masa se vuelva elástica y suave.
3. Limpia el recipiente, engrasa con el aceite y coloca la masa en su interior. Cubre con un paño de cocina limpio y deja reposar en un lugar templado durante 4 horas o hasta que la masa doble su volumen.
4. Desgasifica la masa apretando con el puño y divide en 22 porciones de igual peso. Separar dos de ellas y divídelas por la mitad.
5. Bolea cada una de las porciones de masa y coloca sobre una bandeja de horno antiadherente formando dos triángulos, cada una con 10 bolas, dejando un poco de separación entre ellas.
6. Coloca las bolas más pequeñas en la base de cada triángulo a modo de tronco.
7. Tapa la bandeja de nuevo con el paño y deja levar durante 30 minutos en un lugar templado.

8 Cuece en el horno, precalentado a 200º C, durante 15 minutos.

9 Prepara una mantequilla de ajo mientras el pan está en el horno. Para ello pela y pica finamente los dientes de ajo, calienta la mantequilla y mezcla ambos ingredientes junto con perejil picado al gusto.

10 Pincela los panes con la mantequilla de ajo en cuanto salgan del horno. Espera hasta que absorba la mantequilla para pincelar de nuevo.

11 Enfriar unos minutos antes de servir y ya tendrá listo un navideño aperitivo para adornar tu mesa.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/arbol-de-navidad-de-pan-de-ajo/