

# Árbol de Navidad de pan de ajo

COOKING  
LOVERS TEKA

## 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/>

