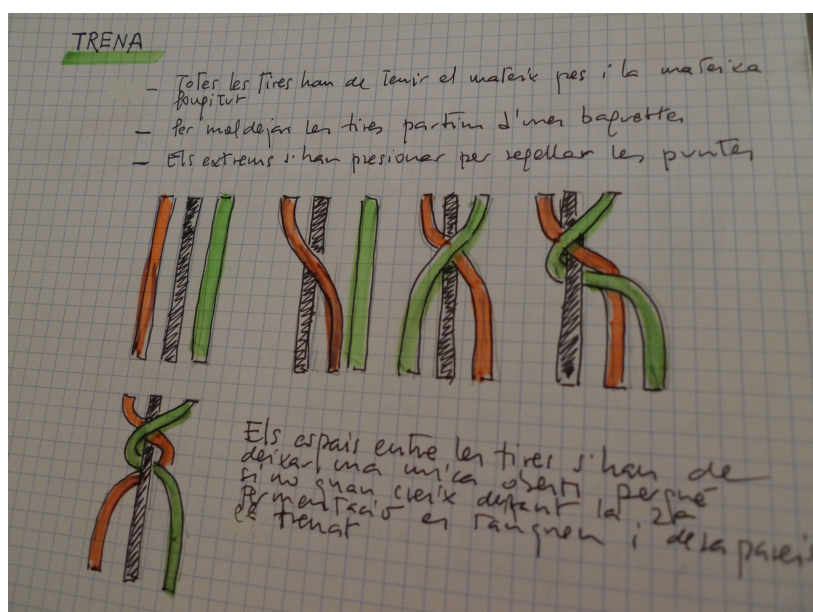


TRENA DE BRIOIX AMB AMANIDA

- Es una massa de brioix

	<u>Ingredients</u>
una massa de brioix	Mirar-ho al capítol de “Masses bàsiques”
1	rovell d’ou per pintar
	<u>Farcit</u>
	ous durs
	cabdells d’enciam
	pernil dolç
	poma
	maionesa (es important que un dels ingredients sigui “maionesa” perquè facilita que la resta d’ingredients es mantinguin units).
	ametlles filetejades

- Preparar una massa de brioix tal i com s’explica al capítol “**Masses bàsiques**” en la recepta “**Brioix _massa bàsica**”
- Deixar-la reposar els temps que s’indiquen a la recepta.
- Dividir-la en 3 parts del mateix pes. Conformar-les amb una forma de corró allargat de la mateixa longitud, amb les puntes una mica més primes que la part central.
- Moldejar una trena. Els espais entre les tires s’han de deixar una mica oberts perquè si no durant la fermentació es tanquen i es perd la forma de trena.



- Col·locar la trena a la safata del forn prèviament engreixada. Pintar-la amb rovell d'ou diluït en unes gotes d'aigua.
- Posar-hi unes ametlles filetejades pel damunt (en remull una hora abans i ben escorregudes al moment de posar-les).
- Preescalfar el forn a 220°C
- Deixar reposar la trena 45 minuts.
- Forn a 220°C durant 10 minuts.
- Deixar refreda al damunt d'una reixeta.
- Un cop freda tallarem la trena per la meitat longitudinalment i la farem amb ingredients que volem (és important que un dels ingredients sigui "maionesa" perquè facilita que la resta d'ingredients es mantinguin units).