

Treccia della domenica

circa 20 pezzi



medio

Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Pasta lievitata:**

500 g di farina per treccia
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker
0.5 c. da tavola di sale
50 g di burro
3 dl di latte

Per spennellare:

1 uovo

1 Preliminari:

Foderare una placca con carta oleata.

2 Pasta lievitata:

Mescolare la farina, il lievito e il sale in una ciotola. Formare un cavo nella farina. Sciogliere il burro a fuoco dolce, aggiungere il latte e mescolare. Versare nella ciotola e lavorare il tutto con lo sbattitore elettrico (ganci a spirale) o l'impastatrice per ca. 10 minuti per ottenere un impasto omogeneo e liscio.

Coprire e lasciare lievitare la pasta per **ca. 1½ ora** al caldo finché raddoppia di volume. Lavorare nuovamente la pasta e lasciarla lievitare ancora per **ca. 1-1½ ora**.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Formare una treccia e adagiarla sulla placca preparata. Lasciare riposare ancora **per 15 minuti**.



Dr. Oetker AG/SA

Spennellare la treccia con l'uovo sbattuto e cuocere per ca. 35 minuti sulla scanalatura inferiore del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Scanalatura: scanalatura inferiore

Tempo di cottura: circa 35 Minuti

Consiglio

- Se la pasta lievita due volte, la treccia risulta più croccante e si conserva più a lungo. Per ottenere una pasta più morbida e friabile, sostituire $\frac{1}{2}$ dl di latte con vino bianco.

