

Treccia di brioche dolce

circa 15 - 20 pezzi



medio

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Pre-Impasto:**

150 g di burro
150 g di farina
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker
2.5 dl di latte

Impasto:

1 uovo
200 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
di sale
500 g di farina

Ripieno:

3 c. da tè di Nutella®
180 g di bastoncini di mandorle

Per spennellare:

1 tuorlo d'uovo
1 c. da tè di latte
20 g di bastoncini di mandorle

1 Preliminari:

Rivestire una teglia con della carta da forno.

2 Pre-Impasto:

Per il pre-impasto sciogliere il burro in un pentolino. Versare la farina, il lievito secco e il latte in una terrina. Aggiungere il burro e mescolare brevemente fino a ottenere un composto liscio. Lasciare lievitare l'impasto coperto a temperatura ambiente fino a farlo raddoppiare di volume (ca. 1 ora).

3 Impasto:

Unire l'uovo, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale e la farina al pre-impasto e impastare di nuovo bene. Lasciare nuovamente lievitare l'impasto in modo da raddoppiarne il volume (ca. 1 ora). Dividere l'impasto in tre parti (ca. 430 g) e stenderle per ottenere delle sfoglie di ca. 15 x 40 cm.

Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 180 °C

Aria calda: 160 °C



Dr. Oetker AG/SA

4 Ripieno:

Spennellare su ogni rettangolo di pasta 1 c. da t. di Nutella® e cospargere con 60 g di bastoncini di mandorle. Arrotolare i rettangoli nel senso della lunghezza fino a formare una treccia. Mettere la treccia sulla teglia piegandola a forma di ferro di cavallo.

5 Per spennellare:

Mescolare il tuorlo d'uovo con il latte e spennellare la treccia. Cospargere con i bastoncini di mandorle. Posizionare la treccia sul ripiano centrale del forno preriscaldato e cuocere per ca. 50 minuti.

Tempo di cottura: 50 Minuti

