



## Treccia di pane

### Ingredienti

500 gr di farina tipo 0  
60 gr di burro  
300 m di latte  
20 gr di lievito fresco  
1.5 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di zucchero

### Preparazione con bimby

Mettere latte, lievito e zucchero nel boccale del bimby. Chiudere il coperchio. Posizionare 3 minuti/37°/vel 1.

Fare riposare per ca. 10 minuti

Aggiungere farina, burro e sale. Impastare 3 minuti/vel. spiga.

Formare una palla e lasciare lievitare per ca. 60 - 90 minuti in un posto caldo fino al raddoppio.

### Preparazione senza bimby

Riscaldare leggermente il latte. Metterlo in una ciotola, aggiungere lievito fresco e zucchero, mescolare il tutto. Lasciare riposare per ca. 10 minuti.

Aggiungere farina, burro e sale ed impastare finche si ottiene un impasto morbido e liscio.

Mettere l'impasto in una ciotola e lasciare lievitare per ca. 60 - 90 minuti in un posto caldo fino al raddoppio.

Dopo il raddoppio capovolgere l'impasto sulla spianatoia. Io prima di capovolgere l'impasto spruzzo lo staccante sul piano di lavoro. Tagliare due pezzi di grandezza uguale.

Formare due salsicciotti. Io di solito la parte centrale la lascio un po' più corposa. (Guradate la leggenda fotografica. )



Mettere i due salsicciotti verticalmente uno sopra l'altro. Nel primo giro i due lembi si passano sopra, nel secondo giro i lembi vanno sotto. Ripetere la sequenza affinché termini la striscia.

Dopo aver formato la treccia lasciare riposare nuovamente per ca. 30 minuti.

Prendere un tuorlo d'uovo e mescolarlo con un po di latte. Con un pennello da cucina passare l'uovo sopra la treccia. Infornare nel forno preriscaldato a 180°C statico per ca. 40 – 45 Minuti. Lasciare raffreddare su una griglia.

