

TORTE SALATE

# Treccia al latte con wurstel

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



## PREPARAZIONE

**1** Preparare l'impasto mettendo in una ciotola la farina, lo zucchero ed il latte.

Unire lentamente l'acqua, il lievito e l'uovo. Quindi, con l'aiuto di una spatola, iniziare a mescolare i vari ingredienti.

Aggiungere successivamente il burro, il sale ed impastare fino ad ottenere un composto liscio ed elastico. Lasciare lievitare 1 ora.



**2** Dopo questa prima lievitazione, dividere l'impasto in panetti da 70 g per i wurstel piccoli e 170 g per i wurstel grandi.



3 Lasciare riposare i panetti per altri 10 minuti.

Trascorso questo tempo, iniziare a lavorare i vari panetti, dandogli una forma rettangolare appena superiore ai wurstel.



4 A questo punto, chiudere l'impasto per bene sui lati.



- 5 Fare otto incisioni su di un lato, accertandosi che il wurstel sia stato totalmente tagliato e che rimanga attaccato solo la parte laterale dell'impasto.



- 6 Aprire le varie fette incrociandole come una treccia. Lasciare la prima e l'ultima fetta centrali, quindi incrociare, via via le altre alternando il verso.



7 Ecco il risultato una volta aperte tutte le fette.



8 Lasciare lievitare un'altra ora, quindi spennellare con l' uovo ed infornare per 45 minuti a 190°C.

Ecco il risultato:



9 A parte, stufare le cipolle con pepe, sale e un filo d'olio.

Una volta cotte, sistemare le cipolle sulle trecce e decorare con maionese e ketchup.





10 Questa è la versione con i wustel piccoli, senza cipolle, decorata solo con maionese e ketchup.

