

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Treccia di pan dolce

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **35 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA 30 MINUTI*

---



### INGREDIENTI

80 g di zucchero  
200 g di farina 00  
250 g di farina 0  
25 g di lievito di birra  
30 g di burro  
150 ml di latte  
1 uovo  
zucchero a velo per decorare.

### PREPARAZIONE



**2** Mettete nel cestello della macchina del pane, il latte, il burro ammorbidito, l'uovo, il lievito e lo zucchero.



**3** Impastare velocemente, unite la farina e azionate la macchina usando il programma impasto.

Lasciate lievitare per 1 ora.

Dividete l'impasto in 4 parti e formate dei salsicciotti.

Prendetene due.



4 Formate una croce congiungendo i due salsicciotti al centro.



5 Girate un salsicciotto formando una specie di nodo.



**6** E girate chiudendo il nodo in questo modo.



**7** Ripetete il nodo con il secondo salsicciotto.



8 E procedete così fino a finire la treccia.



9 Se volete potete creare delle semplici treccie a 3.

Spennellate la superficie con l'uovo, trasferite le trecce in una placca foderata di carta forno e lasciate lievitare per altri 30 minuti.



10 Infornate a 180°C per circa 20 - 30 minuti.



11 Cospargete con dello zucchero a velo.

