

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Treccia dolce

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE 15 MINUTI DI LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

500 g di farina 00
200 ml di latte
60 g di burro
50 g di zucchero
2 uova
25 g di lievito di birra
80 g di uvetta
80 g di cioccolato al latte
1 bustina di vanillina
un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare il lievito di birra con 100 ml di latte tiepido, unite 100 g di farina ed 1 cucchiaino di zucchero mescolare e fate lievitare per 30 minuti.

Impastare 400 g di farina, le uova, il latte rimasto, il burro, lo zucchero, il lievito, la vanillina ed il sale.

Fate lievitare per 2 ore o fino a quando il composto non raddoppia di volume.

Quando l'impasto è ben lievitato dividetelo in due parti.



2 Sulla prima parte mettete l'uvetta, lavata ed asciugata.



3 Quindi chiudete la pagnotta su se stessa in modo da lasciare l'uvetta all'interno.



4 E dividete in 3 parti.



5 Formate con ciascuna un rotolino.



6 Infine la treccia.



7 Sulla seconda pagnotta mettete il cioccolato al latte a pezzetti.



8 E formate la treccia nello stesso modo.

Disponete le trecce sopra una placca da forno foderata di carta forno.



9 Lasciate lievitare per 45 minuti.

Infornate a 180°C per 20 minuti circa.

Spennellate di latte e zucchero un po' prima del termine della cottura.





