

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Treccia lievitata alla nutella e nocciole

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *14 ORE DI LIEVITAZIONI*



INGREDIENTI

250 gr farina 00
250 gr farina manitoba
200 ml latte
100 gr zucchero
75 gr di burro fuso
2 tuorli
1 cubetto di lievito di birra
1 cucchiaino di sale
qualche cucchiaino di nutella
poca acqua e zucchero di canna per spennellare.

PREPARAZIONE

1 Sciogliete il lievito in 100 ml di latte e aggiungetelo alla farina.

Sciogliete lo zucchero nei rimanenti 100 ml di latte e unitelo al precedente composto.

Aggiungete infine i tuorli, il burro fuso intiepidito e il sale. Otterrete così un impasto morbido.

Lasciate lievitare per una notte avendo cura di coprire la ciotola con una pellicola.

Il mattino seguente dividete l'impasto in tre parti uguali e stendetele con il mattarello usando un po' di farina nel caso tendesse ad appiccicare e farcite con nutella.

Formate tre rotoli e intrecciateli, creando una treccia.

Lasciate lievitare due ore nel forno spento con una terrina di acqua calda all'interno.

Spennellate la treccia con acqua e zucchero di canna.

Portate il forno alla temperatura di 180° e cuocete per 30 minuti, dopodichè spegnete il forno e lasciate raffreddare con lo sportello leggermente aperto.

Cospargete con zucchero a velo e servite.

