

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Treccia rustica ai canditi e uvetta

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE 30 MINUTI PER LA LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

400 g di farina 00
200 g di farina manitoba)
90 g di burro
100 g di zucchero
40 g di lievito di birra
1 uovo
1 bustina di vanillina
300 ml di latte
1 fialetta aroma fiori d'arancio
60 g di macedonia candita
60 g di uvetta
60 g di albicocche secche a cubetti
1 tuorlo
50 g di granella di zucchero
una manciata abbondante di mandorle pelate.

PREPARAZIONE

- 1 Per il lievito: sciogliere in una ciotola il lievito di birra in 100 ml di latte e aggiungete 20 g di zucchero e 50 g di farina e un pizzico di sale.

Mescolare bene il tutto e formare una palla.

Fate lievitazione in un luogo caldo per 60 minuti coperto con una pellicola o un telo umido.



- 2 Intanto mettere a bagno l'uvetta e ammorbidire a temperatura ambiente il burro.

Preparare l'impasto: in una ciotola versare la farina rimasta e disporla a fontana.

Aggiungete lo zucchero e il latte rimasto, l'uovo, l'essenza di fiori d'arancio, la vanillina e un pizzico di sale.

Impastare energicamente per minimo 10 minuti.

L'impasto deve essere molto morbido e senza grumi.



3 Aggiungete il lievito e lavorate ancora per 10 minuti.

Aggiungete il burro e quando sarà incomporato aggiungete l'uvetta i canditi e l'albicocca secca.

Lavorate bene il tutto e ponete l'impasto a lievitare coperto con la pellicola per 60 minuti.



4 Quando avrà raggiunto il doppio del volume, dividetelo in 3 parti trasferirle sopra una placca da forno foderata con la carta e cominciate a formare una treccia.

Spennellare con un tuorlo battuto e aggiungete sulla superficie la granella di zucchero e le mandorle pelate.

Porre a lievitare ancora per 30 minuti.



5 Intanto accendere il forno a 180° Ce quando sarà caldo infornare il dolce per 30 minuti.



