

ANTIPASTI E SNACK

Treccia salata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 ORE CIRCA DI LIEVITAZIONE



La **treccia salata** è una scusa perfetta per far profumare la casa di brioche! La treccia salata non è una brioche qualsiasi, è rustica, veloce, soffice soffice e nasconde un cuore di speck e galbanino... o di ciò che avete in frigo!

INGREDIENTI

SEMOLA rimacinata - 500 gr
LATTE INTERO 250 ml
OLIO DI SEMI DI MAIS 50 gr
UOVA 1
LIEVITO DI BIRRA 25 gr
SALE 10 gr
SPECK 150 gr
PROVOLA dolce - 150 gr

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la nostra treccia salata, prendete un pentolino e mettete a

scaldare il latte.



2 Quando sarà caldo fate sciogliere il lievito di birra.



3 Ora mettete nell'impastatrice la semola rimacinata, il sale e l'uovo e azionate la macchina per miscelare gli ingredienti.





4 Aggiungete l'olio di mais e miscelate.



5 A questo punto aggiungete il latte con il lievito sciolto e mescolate gli ingredienti.



- 6 Quando vedete che l'impasto si incorda all'impastatrice, spegnete la macchina e lavorate il composto a mano.



- 7 Dividete l'impasto in 3 parti uguali e formate dei panini.



8 Corpiteli con un panno e lasciate lievitare per circa 10-15 minuti.



9 A questo punto stendete i tre panetti dandogli una forma allungata e aggiungeteci lo speck e il galbanino tritati; sarà il ripieno della treccia.





10 Arrotolate ogni panetto partendo dal lato più lungocosi da chiudere all'interno il ripieno.



11 Ora unite le tre strisce insieme e fate una treccia riunendoli alla fine.





- 12 Disponete la treccia su una teglia ricoperta da carta forno e lasciatela lievitare per circa un'ora e mezza.



- 13 A questo punto spennellate la treccia con l'uovo e mettete in forno a 180°C per 30 minuti.



14 Lasciate intiepidire la treccia e sporzionatela per i vostri commensali.



CONSIGLI

Posso impastare a mano?

Certo, ti servirà olio di gomito ma il risultato sarà ottimo!

Quanto tempo posso conservarla?

Avvolta in una pellicola trasparente puoi conservarla per un paio di giorni.

Posso congelarla?

Se gli ingredienti sono freschi puoi congelarla prima di cuocerla.

Mi è rimasta qualche fettina, ma è un po' dura, come posso fare?

Passala sulla padella calda e riprenderà vita!

Mi daresti altre idee di ricette rustiche adatte ad un buffet?

Sul sito di cookaround ne trovi tantissime, qui ti lascio due ricette molto golose: [torta salata](#)
[zucchine e gorgonzola](#) e [danubio dolce e salato](#)