

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Trecce aglio e prezzemolo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

1 kg di farina 00  
30 g di lievito  
5  
5 dl d'acqua  
30 g di sale  
50 g di burro  
1dl di latte  
200 g d'aglio  
50 g di prezzemolo tritato  
2 uova.

## PREPARAZIONE

**1** Far bollire l'aglio per pochi minuti nel latte, eliminando il germoglio centrale per ammorbidirlo e passarlo a crema. Tritare finemente il prezzemolo.

Ammorbidire il burro a temperatura ambiente.



- 2 Mettere, nella ciotola dell'impastatrice, farina acqua e lievito e si impasta a bassa velocità per 15 minuti, l'impasto s'incorda, sale per il gancio e, se staccato, lo lascia del tutto pulito.



**3** Quindi, aggiungere il burro a pezzetti, il sale, il prezzemolo e l'aglio.

Ora, per far assorbire bene il burro, aprire l'impasto e metterlo al centro.

Impastare, sempre a bassa velocità, per altri 15 minuti.

Unire altra farina, all'occorrenza, per favorire l'assorbimento dei grassi e delle parti vegetali io ne ho messo un cucchiaino.

Alla fine.



- 4 Lasciare riposare per 10 minuti coperto con un canovaccio, quindi dividere l'impasto e ricavarne delle trecce.





**5** Pennellare col tuorlo d'uovo e attendere il raddoppio (circa 40-50 minuti).



**6** Ripennellare e infornare pe 20 minuti circa a 180°-190°, con pentola d'acqua sul fondo e spruzzando acqua nel forno per i primi 5 minuti.



7 Molto morbido.

