

TORTE SALATE

Treccia al latte con wurstel

di: *Nanny70*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *12 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

FARINA MANITOBA 480 gr

FARINA 150 gr

LIEVITO DI BIRRA 25 gr

ZUCCHERO 60 gr

LATTE INTERO 20 gr

UOVA 1

ACQUA tiepida - 290 ml

SALE 10 gr

BURRO 60 gr

UOVA per spennellare - 1

PER IL RIPIENO

WURSTEL DI MAIALE grandi - 3

WURSTEL DI MAIALE piccoli - 6

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PER SERVIRE

CIPOLLE facoltative - 250 gr

PREPARAZIONE

1 Preparare l'impasto mettendo in una ciotola la farina, lo zucchero ed il latte.

Unire lentamente l'acqua, il lievito e l'uovo. Quindi, con l'aiuto di una spatola, iniziare a mescolare i vari ingredienti.

Aggiungere successivamente il burro, il sale ed impastare fino ad ottenere un composto liscio ed elastico. Lasciare lievitare 1 ora.



2 Dopo questa prima lievitazione, dividere l'impasto in panetti da 70 g per i wurstel piccoli e 170 g per i wurstel grandi.



3 Lasciare riposare i panetti per altri 10 minuti.

Trascorso questo tempo, iniziare a lavorare i vari panetti, dandogli una forma rettangolare appena superiore ai wurstel.



4 A questo punto, chiudere l'impasto per bene sui lati.



- 5 Fare otto incisioni su di un lato, accertandosi che il wurstel sia stato totalmente tagliato e che rimanga attaccato solo la parte laterale dell'impasto.



- 6 Aprire le varie fette incrociandole come una treccia. Lasciare la prima e l'ultima fetta centrali, quindi incrociare, via via le altre alternando il verso.



7 Ecco il risultato una volta aperte tutte le fette.



8 Lasciare lievitare un'altra ora, quindi spennellare con l' uovo ed infornare per 45 minuti a 190°C.

Ecco il risultato:



9 A parte, stufare le cipolle con pepe, sale e un filo d'olio.

Una volta cotte, sistemare le cipolle sulle trecce e decorare con maionese e ketchup.





10 Questa è la versione con i wustel piccoli, senza cipolle, decorata solo con maionese e ketchup.

