

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Treccia con gocce di cioccolato

di: *aquilottabella*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **17 ORE DI LIEVITAZIONE**



PER IL POOLISH

FARINA MANITOBA 125 gr

LATTE INTERO tiepido - 125 gr

LIEVITO LIQUIDO lili freddo - 50 gr

PER L'IMPASTO

FARINA MANITOBA 350 gr

PATATE lesse - 75 gr

ZUCCHERO 150 gr

LATTE INTERO 75 gr

TUORLO D'UOVO 2

BURRO fuso - 75 gr

VANIGLIA 1 bacca

GOCCE DI CIOCCOLATO

PREPARAZIONE

- 1 Preparare il poolish la sera tarda frullando il lili con il latte e la farina per qualche minuto.



- 2 Lasciare lievitare coperto per tutta la notte.
La mattina seguente troverete il poolish ricco di bolle.



- 3 Impastare nella macchina del pane o a mano.
Al poolish aggiungere tutti i liquidi presenti nella ricetta.



4 Amalgamare bene, poi unire la farina, lo zucchero, le patate schiacciate e l'aroma vaniglia.



5 A questo punto bisogna impastare bene fino ad ottenere una bella palla liscia (aggiungendo farina se occorre).



6 Stendere l'impasto su una superficie spolverizzata di farina e cospargere di gocce di cioccolato, altrimenti la si può anche lasciare così.



7 Adesso dare la forma alla vostra pasta, in questo caso fare una treccia.



8 Mettere a lievitare in uno stampo da plum cake al caldo per circa 5 ore.



9 Preriscaldare il forno alla massima temperatura ed infornare abbassando poi a 200°C. Cuocere per 10 minuti, poi a 180°C per 25 minuti circa.

