

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Treccia di pan dolce

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *+ 1 ORA 30 MINUTI*



INGREDIENTI

- 80 g di zucchero
- 200 g di farina 00
- 250 g di farina 0
- 25 g di lievito di birra
- 30 g di burro
- 150 ml di latte
- 1 uovo
- zucchero a velo per decorare.

PREPARAZIONE



- 2 Mettete nel cestello della macchina del pane, il latte, il burro ammorbidito, l'uovo, il lievito e lo zucchero.



- 3 Impastare velocemente, unite la farina e azionate la macchina usando il programma impasto.

Lasciate lievitare per 1 ora.

Dividete l'impasto in 4 parti e formate dei salsicciotti.

Prendetene due.



4 Formate una croce congiungendo i due salsicciotti al centro.



5 Girate un salsicciotto formando una specie di nodo.



6 E girate chiudendo il nodo in questo modo.



7 Ripetete il nodo con il secondo salsicciotto.



8 E procedete così fino a finire la treccia.



9 Se volete potete creare delle semplici treccie a 3.

Spennellate la superficie con l'uovo, trasferite le trecce in una placca foderata di carta forno e lasciate lievitare per altri 30 minuti.



10 Infornate a 180°C per circa 20 - 30 minuti.



11 Cospargete con dello zucchero a velo.

