

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Treccia russa

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

- 10-20 g di lievito di birra
- 200 ml di latte
- 90 g di zucchero
- 90 g di burro
- 2 uova intere medie
- 500-600 g di farina bianca (compresa quella del lievitino)
- 1 cucchiaino raso di sale
  
- 50 g di burro circa
- un po' di zucchero per il ripieno.

### PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere il lievito nel latte (a temperatura ambiente), aggiungere mescolando con una frusta la farina bianca (prendendola dai 500 g della ricetta) fino ad avere una crema densa. Coprire con un po' di farina bianca, circa mezzo centimetro, e poi lasciar lievitare. Il lievitino sarà pronto quando in superficie si formeranno delle crepe da cui uscirà la

cremina sottostante.

Il lievito è un po' capriccioso, se capitasse che non si muove, prendere una pentola alta, metterci dentro un dito d'acqua e portare ad ebollizione.

Quando bolle, spegnere ed appoggiarvi sopra la scodella col lievito.



2 Quando il lievito è pronto, aggiungere, un po' alla volta, gli altri ingredienti, aiutandosi con una spatola e lavorare bene l'impasto fino a formare una bella palla soffice, ma non appiccicosa. Mettere a lievitare l'impasto coperto.

Ecco l'impasto dopo la seconda lievitazione.





**3** Quando l'impasto è ben lievitato, è necessaria un'ora abbondante, prenderlo e rovesciarlo sulla spianatoia.

Senza senza lavorarlo troppo, stendere con il mattarello una bella sfoglia.

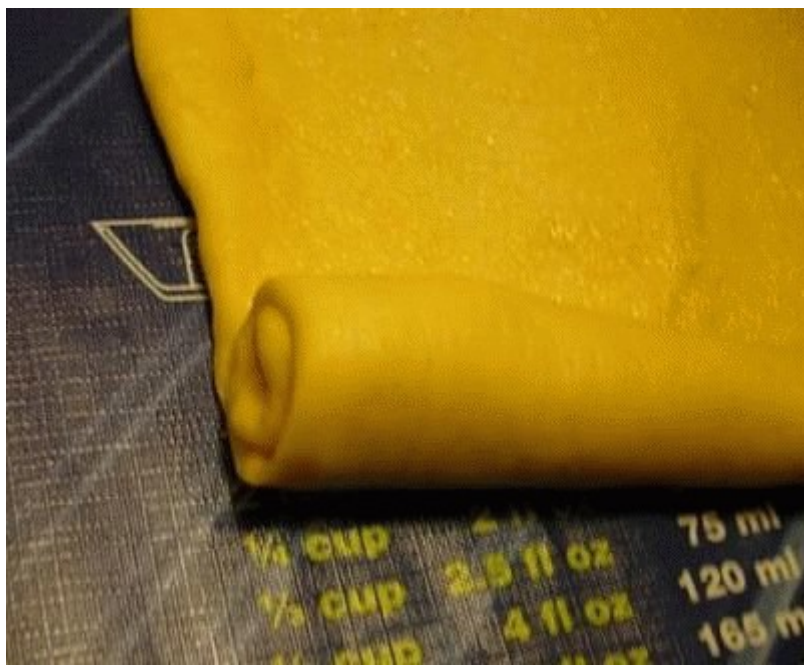
Prendete il burro e lavorarlo con un po' di zucchero, quindi, spalmarlo sulla sfoglia.





4 Ora, iniziare con calma ad arrotolare la sfoglia stando attenti a far combaciare i bordi.



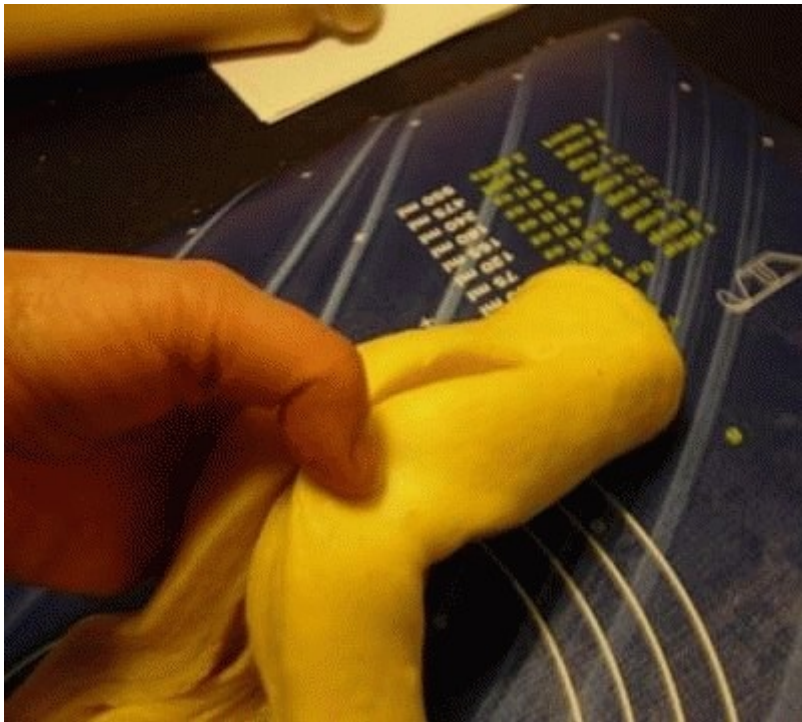


- 5** Dal rotolo formato, tagliare circa tre centimetri di pasta per la rosa finale.  
Prendere il rotolo restante e tagliarlo per il lungo con un coltello molto affilato senza schiacciare e lasciando la lunghezza di due dita unite nella parte iniziale che servirà per fare la rosa





- 6 Adesso prendere con la mano la parte iniziale della treccia e sollevarla, tenendo uniti i lembi, e ruotarla lentamente dal basso verso l'alto passandola attraverso i due nastri della treccia.







**7** Sistemare, quindi, i due lembi vicino alla rosa e proseguire formando la treccia.



**8** Chiudere la treccia lasciando un leggero spazio.

Prendere il pezzo di rotolo tagliato all'inizio, sistemarlo in verticale nello spazio lasciato vuoto in fondo alla treccia.

Adesso allargare leggermente i petali delle due rose.



9 La treccia russa è pronta per essere messa a lievitare fino al raddoppio (è la terza lievitazione).

La treccia può essere messa in una teglia tipo plum cake, nel sistemarla nella teglia può essere leggermente allungata o accorciata (semplicemente avvicinando o allontanando le due estremità).





10 Ecco la treccia lievitata





11 Una volta lievitata, cuocere a 180°C per circa 30 minuti.

Appena cotta, spenellarla con un po' di latte per renderla lucida e poi, spolverarla a piacere con zucchero a velo.



