PANE, PIZZE E LIEVITATI

Trecciona di pane

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *+ 2 ORE PER LA LIEVITAZIONE*

INGREDIENTI

1 kg di farina 00

40 g di levito di birra fresco

2 cucchiaini rasi di sale

500 ml di latte tiepido

2 cucchiaini rasi di miele (o malto)

120 g di burro fuso

poco olio

poco sale grosso (opzionale).

PREPARAZIONE

1 In una ciotola unite la farina, il sale e il burro fuso.

A parte fate sciogliere il lievito nel latte tiepido e aggiungete il miele.

Unite il lievito sciolto nel latte alla farina ed impastare.

Continuate ad impastare fino a quando la pasta raggiunge una consistenza morbida e elastica.

Fate lievitare per un'ora e mezza a 40°C di temperatura.

Sgonfiate la pasta e tagliatela in 3 pezzi, allungateli formando dei rotoli quindi preparate le trecce in una placca da forno foderata di carta forno.

Fate lievitare per 30 minuti.

Spennellate con l'olio e cospargete con il sale grosso.

Inforniamo a 180°C per 30 minuti o fino a imbrunimentio della crosta.