



Treccia al burro

Ingredienti

350 ml di latte + un cucchiaio

750 gr di farina

25 gr di lievito di birra o una bustina di lievito secco da 7 gr.

1 cucchiaio di zucchero

1 cucchiaino di estratto di vaniglia o una bustina di vanillina

10 gr di sale

1 uovo intero + due albumi (due tuorli serviranno per lucidare)

100 gr di burro morbido

Questa treccia mi ricorda i giorni passati in Svizzera, quando andavo a trovare i miei zii. Annamaria era solita fare questa treccia per la colazione, ed è lei che mi ha passato la ricetta, ora la condivido con voi.

E' molto semplice da fare, io questa volta l'ho aromatizzata alla vaniglia, ma voi potete aromatizzarla come volete, al limone o all'arancia, basta grattugiare la loro scorza.

Scaldare il latte appena tiepido, sciogliere il lievito.

Mettere la farina nella planetaria, aggiungere il latte e far partire la macchina; nel frattempo, a parte sbattete l'uovo intero e i due albumi aggiungendo il sale, lo zucchero e la vanillina, versarlo nella farina e far lavorare la macchina per circa 15 minuti; aggiungere un po' alla volta il burro (morbido a pezzetti); fate incorporare bene e lavorate la pasta finché diventa liscia. A questo punto estrarre la pasta dalla planetaria e metterla sul tavolo da lavoro, darle un po' di giri poi coprirla e farla lievitare per un'ora e mezza.

Trascorso questo tempo dividere l'impasto in due e lavorarla allungando dei bastoni, fateli uguali.

Seguendo il disegno qui sotto riprodotto, fate la treccia e spennellate con i due tuorli che avrete sbattuto con un cucchiaio di latte.

Infornate per circa 35 minuti a 180 gradi.

Attenzione: se non avete la planetaria potete impastare tutto a mano seguendo la ricetta come descritta.

