

Treccia lievitata



Per 1 treccia:

Per l'impasto lievitato:

30 g di lievito
1 C di zucchero
1 C di farina
1/8 l di latte

Per l'impasto:

500 g di farina, 30 g di zucchero
60 g di burro liquido
2 uova, 3 tuorli d'uovo
100 g di uva sultanina
1 bustina di zucchero vanigliato, 1 pizzico di scorza di limone grattugiata
1 uovo per pennellare la treccia

Per l'impasto lievitato mescolare il lievito con lo zucchero ed il latte tiepido, quindi aggiungere la farina e mescolare. Coprire l'impasto e far lievitare per 15 minuti.

Aggiungere all'impasto 500 g di farina, il burro, 30 g dello zucchero, le uova e i tuorli, l'uva sultanina, lo zucchero vanigliato e la scorza di limone grattugiata.

Lavorare bene l'impasto, finché non si stacca dalla ciotola, quindi farlo riposare coperto in un posto caldo per 20 minuti.

Tagliare l'impasto in tre parti uguali, formare delle stringhe e partendo dal centro intrecciarle. Far riposare la treccia coperta per altri 15 minuti.

Spennellare la treccia con l'uovo sbattuto e cuocerla nel forno preriscaldato.

Tempo di cottura: 170 gradi

Tempo di cottura: 1 ora

Suggerimento:

Potete pennellare la treccia ancora calda con dello sciroppo di zucchero riscaldato ed eventualmente cospargerla di granelli di zucchero.