

Treccia



Ingredienti:
500 g farina
80 g zucchero
40 g burro
8 g sale
160g latte tiepido
40 g lievito di birra
3 tuorli
½ baccha di vaniglia
1 scorza di limone
2 cucchiaini di Rum

Preparazione:

- ① Sciogliere in 50g di latte tiepido il lievito aggiungere un pizzico di zucchero e 2 cucchiaini della farina e fare un preimpasto lasciandolo lievitare ca. 1/2 ora.
- ② Mescolare il latte con i tuorli, lo zucchero, il sale, gli aromi e il burro sciolto e impastare assieme alla farina e il preimpasto per ca. 3 Minuten.
- ③ Lasciare riposare l'impasto per ca. 1/2 ora coprendolo.
- ④ Dividere l'impasto in tre parti uguali, intrecciarlo e lasciare riposare per altre 30 minuti.
- ⑤ Spennellare con un tuorlo, cospargere di granella di zucchero e infornare a 170C° per circa 20-30 minuti.



Ricetta di Bruno
Chef di pasticceria

prodotti usati

