

## Treccine morbide al latte

Scritto da Administrator

Martedì 17 Febbraio 2015 13:30 - Ultimo aggiornamento Martedì 17 Febbraio 2015 13:38

---



Il pane costituisce la base dell'alimentazione umana nella maggior parte dei paesi del mondo, ad eccezione di popolazioni che non possono dedicarsi all'agricoltura, come per esempio gli Esquimesi. La presenza di un pane particolare non può che impreziosire i piaceri della tavola

## Treccine morbide al latte

Scritto da Administrator

Martedì 17 Febbraio 2015 13:30 - Ultimo aggiornamento Martedì 17 Febbraio 2015 13:38

---

### Ingredienti:

600 g farina 1 bio (macinata a pietra)

310 g latte fresco intero

12 g lievito di birra o 150 lievito madre

1 uovo

30 g olio extravergine di oliva

20g malto (o miele)

10g sale

1 tuorlo con un pochino di latte per spennellare

Semi di papavero o di sesamo

## Treccine morbide al latte

Scritto da Administrator

Martedì 17 Febbraio 2015 13:30 - Ultimo aggiornamento Martedì 17 Febbraio 2015 13:38

---

Setacciate la farina, fate una fontana e mettete al centro il lievito sciolto nel latte tiepido (22/23°C) unite l'uovo, il malto e mescolate amalgamando gli ingredienti

Aggiungete successivamente, il sale e l'olio, continuate a impastare fino avere un composto uniforme ed elastico

Mettete a lievitare in una capiente ciotola unta di olio coperta con la pellicola e fare lievitare in un luogo tiepido e lontano da correnti fino al raddoppio del volume

Trascorso il tempo necessario, versate l'impasto lievitato sulla tavola infarinata, dividete in tre parti uguali e stendeteli formando dei "salsicciotti" lunghi di uguale misura; nello stendere date una forma più sottile alle estremità in modo che la treccia assuma una forma più gonfia nella parte centrale e con essi formate la treccia.

Potete anche dividere l'impasto in diverse parti e formare treccine più piccole, il lavoro sarà un po' più laborioso, ma il risultato sarà sicuramente più carino.

Trasferite sulla teglia ricoperta con carta da forno infarinata.

## Treccine morbide al latte

Scritto da Administrator

Martedì 17 Febbraio 2015 13:30 - Ultimo aggiornamento Martedì 17 Febbraio 2015 13:38

---

Spennellate la superficie con i tuorli diluiti con poco latte, decorare con i semi di papavero o di sesamo e fate lievitare ancora un'altra oretta.

Cuocete in forno caldo statico a 180° per 40 minuti circa se fate una sola treccia, se invece preferite fare le treccine monoporzioni cuocete per circa 25/30 minuti

P.S.

Si possono congelare e all'occorrenza scongelatele a temperatura ambiente o passatele qualche minuto in forno

Buon appetito!!