

Treccia al burro



1 kg di farina bianca o di farina per treccia
1 cucchiaio di sale (20 g)
30 g di lievito sbriciolato
3 dl di latte
3 dl di acqua
120 g di burro
1 uovo

Mescolare la farina con il sale e formare una fontana. Sciogliere il lievito in poco liquido e aggiungerlo alla farina con l'uovo. Versare l'acqua e il latte e lavorare fino a ottenere un impasto morbido. Aggiungere il burro e continuare a lavorare l'impasto per renderlo morbido ed elastico. Lasciare lievitare l'impasto a temperatura ambiente, coperto con un panno, fino a quando non è raddoppiato di volume. Quindi riprendere l'impasto, ripiegarlo e farlo riposare per altri 30 minuti.

Dividere la pasta in due parti, formare 2 rotoli e modellare una treccia. Disporre la treccia su una teglia coperta con carta da forno e lasciarla riposare per 15 minuti. Pennellare con rosso d'uovo sbattuto.

Inserire nel ripiano inferiore del forno preriscaldato a 200 °C e cuocere per 50–60 minuti.