

Treccia / Ometto di Natale

Ingredienti

300 g di latte
60 g di burro, morbido, a pezzi
1 bustina di lievito secco (7 g)
1 cucchiaino di zucchero
500 g di farina bianca
2 cucchiari di sale
1 uovo, sbattuto, per il rivestimento

Aggiungere il latte, il burro, il lievito e lo zucchero nella ciotola e riscaldare per 3 min/37°C/velocità 2.

Aggiungere la farina e il sale e impastare per 3 min. Trasferite la pasta in una ciotola, copritela e lasciatela in un luogo caldo a lievitare per circa 1 ora fino a raddoppiare.

Coprire una teglia da forno con carta da forno. Preparare la treccia o l'ometto di Natale Coprire con un canovaccio umido e lasciare lievitare per altri 30 minuti. Durante questo tempo, preriscaldare il forno a 200°C.

Spennellare la treccia con l'uovo sbattuto e cuocere nella metà inferiore del forno per 35 minuti (200°C).

Lasciate raffreddare la treccia su una griglia di raffreddamento.

Se fate la ricetta senza Thermomix ® scaldare il latte, il burro, il lievito o lo zucchero in un padellino e poi mettete tutto in una impastatrice.

La tavola di Silvia, 2020