Treccia al burro (treccia svizzera al burro)

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di riposo	8 Ore 45 Min.
Tempo di cottura	30 Min.
Pezzo	1
Elettrodomestico	CombiSteamer V6000 38 dal 2021

Che l'uovo venga incorporato nell'impasto o utilizzato solo per la glassatura, che il burro venga aggiunto freddo a cubetti o fuso – le opinioni divergono quando si tratta degli ingredienti del pane domenicale preferito di Berna. In qualsiasi forma, questa treccia al burro è morbida e burrosa.

Impasto

500 g Farina per treccia (90% farina bianca + 10% farina di spelta), oppure farina bianca forte

1 cucchiaino zucchero

1½ cucchiaino sale

20 g lievito, sbriciolato

150 ml latte

125 ml acqua

100 g burro, fuso, leggermente raffreddato

Modellatura

1 uovo, sbattuto

Impasto

Mescolare farina, zucchero e sale in una ciotola. Aggiungere il lievito e mescolare. Mescolare insieme il latte, l'acqua e il burro, quindi aggiungere al composto di farina e impastare fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo. Coprite e lasciate lievitare a temperatura ambiente per circa 45 minuti, fino a raddoppiare di volume.

Modellatura

Dividere l'impasto a metà e stendere ciascun pezzo in un filone lungo circa 40 cm. Intreccia le 2 ciocche in una treccia a strati. Posizionare la treccia di pane su una teglia rivestita con carta da forno e spennellare con l'uovo. Lasciare lievitare la treccia in frigorifero per circa 8 ore o durante la notte. Rimuovere dal frigorifero, spennellare nuovamente con un po' di uovo e lasciare riposare a temperatura ambiente per circa 15 minuti.

Cottura

Preriscaldare lo spazio di cottura con la funzione cottura professionale spennellatura a 190 °C. Inserire la teglia con il pane intrecciato nello spazio di cottura preriscaldato e cuocere per circa 30 minuti. Rimuovere e lasciare raffreddare su una griglia.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 190 °C con Cottura professionale spennellatura

Preriscaldamento completato. Inserire le pentole.

Cottura professionale spennellatura 190 °C per 30 Min.

Consigli

Se hai poco tempo, forma il pane intrecciato, lascialo lievitare nello spazio di cottura con la funzione professionale di lievitazione a 32 °C per circa 45 minuti, quindi cuoci come descritto di seguito.

Accessori

Teglia da forno

Ulteriori informazioni

Creata il	07.04.2026