



# Treccia

Ricetta di V-ZUG SpA



|                  |                                |
|------------------|--------------------------------|
| Preparazione     | 30 Min.                        |
| Tempo di riposo  | 2 Ore                          |
| Tempo di cottura | 30 Min.                        |
| Pezzo            | 1                              |
| Elettrodomestico | CombiSteamer V6000 45 dal 2021 |

Il classico dolce di panetteria della domenica dal delicato sapore di burro. La pasta lievitata viene intrecciata in una treccia (la creatività è ammessa) e ottiene la tipica crosta dorata durante la cottura. Per la colazione o il brunch: appena sfornata, è particolarmente buona con burro e marmellata.

## Impasto

500 g di farina per trecce o farina bianca

2 CT di zucchero

1½ CT di sale

½ cubetto di lievito (circa 20 g), sbriciolato

300 ml di latte

1 uovo

50 g di burro, a pezzetti

## Formatura

1 uovo, sbattuto

## Impasto

In una scodella mescolare la farina, lo zucchero e il sale. Aggiungere il lievito e mescolare. Versare il latte, aggiungere l'uovo e il burro e impastare fino a ottenere una pasta morbida e liscia. Coprire l'impasto e lasciarlo lievitare a temperatura ambiente per circa 1 ora e mezza, fino al raddoppio.





## Formatura

---

Tagliare l'impasto a metà e arrotolarlo in due lunghezze uguali, ciascuna delle quali deve essere leggermente più spessa al centro. Incrociare i filoni di pasta l'uno sull'altro e formare una treccia. Disporre la treccia su una teglia rivestita di carta da forno, spennellare con un po' di uovo e lasciare lievitare nuovamente per circa 30 minuti. Preriscaldare la camera di cottura spennellata a 190 °C con la cottura professionale. Spennellare nuovamente la treccia con un po' di uovo, posizionare la teglia nella camera di cottura preriscaldata e cuocere per circa 30 minuti.

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

**Infornare l'alimento**

**Cottura professionale spennellatura 190 °C per 30 Min.**

## Consigli

---

Può essere utilizzata la funzione di cottura professionale «Lievitazione» per ridurre il tempo di lievitazione. Lasciare lievitare per circa 1 ora a 32 °C per la prima lievitazione e per circa 45 minuti a 32 °C per la seconda.

Le trecce a due filoni sono la forma più classica, quelle a 4 o 5 filoni sono particolarmente belle.

## Accessori

---

Teglia

## Ulteriori informazioni

---

Creata il

28.08.2025

