TRECCE (PANDORA GRAN SVILUPPO)

PASTA LIEVITATA DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO TRECCE

INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO	g 1000
UOVA	g 200
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 100
LIEVITO COMPRESSO	g 50
ACQUA	g 250

PREPARAZIONE

Impastare PANDORA GRANDE SVILUPPO, uova, lievito con metà dell' acqua.

Aggiungere la restante acqua in 2-3 volte, fino al completo assorbimento.

Unire il burro e continuare ad impastare, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.Arrotolare e lasciare riposare per 20 minuti a temperatura ambiente.

FINITURA

INGREDIENTI

UOVA	Q.B.
GRANELLA DI ZUCCHERO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo, schiacciare la pasta, arrotolarla nuovamente e lasciarla riposare per altri 10 minuti.

Spezzare la pasta in pezzi da 150 grammi, arrotolarli ed allungarli formando dei filoni della lunghezza di circa 25 centimetri.

Intrecciarli a gruppi di tre nella classica forma e porre a lievitare a 28-30°C per 40-60 minuti con umidità relativa di circa 80%.

Lucidare le trecce con uovo e decorarle con granella di zucchero.

Cuocere in forno statico a 190-200°C per 20 minuti circa.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.