

## *Le Ricette di Italo*

### *“Treccia 3 sapori”*

#### Ingredienti:

Italobread	1000	Gr
Acqua	500	Gr
Olio extravergine oliva	50	Gr
Lievito fresco compresso	25	Gr
Per la farcitura: noci, semi misti, uvette	q.b.	

#### Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, togliere dalla macchina impastatrice e lasciar riposare per circa 20 minuti.

Suddividere successivamente la pasta in pezzi da circa 525 gr. cadauno, formare tre pagnottelle rotonde, coprirle con un telo di plastica ed iniziare la preparazione delle stesse.

Prendere il primo pezzo di pasta, stenderlo ed aprirlo a rettangolo con uno spessore di circa 1,5 cm, inumidirlo leggermente con acqua utilizzando un pennello, cospargere la superficie di noci e chiuderlo formando un salame, lasciarlo da parte coperto, prendere il secondo pezzo di pasta e lavorarlo in modo simile al precedente sostituendo la farcitura con le uvette, lasciarlo da parte coperto, prendere il terzo pezzo di pasta e lavorarlo con le mani formando un filoncino simile agli altri, inumidirlo e fare aderire alla superficie la miscela di semi decorativi.

Con i tre filoni formare una treccia chiusa alle estremità, non molto lunga, decorare esternamente il filoncino alle noci con gherigli interi pressandoli bene con le mani nella pasta, adagiarla su teglia con carta da forno e porla in cella a 27/30°C. per circa 60 minuti, prima di infornare lasciare la treccia a temperatura ambiente per 10 minuti, cuocere a 180/190°C. per il tempo necessario, con vapore.

Evitare di avere fretta durante i vari passaggi, nel caso in cui la pasta risulti poco lavorabile è necessario dare dei tempi di riposo in modo da evitare strappi della treccia durante la lievitazione e la cottura.

*Per informazioni sulla ricetta contatta il servizio tecnico*

[info@italobread.it](mailto:info@italobread.it) +39 339/1216734