

Treccia al burro



Pre-impasto

20 g di farina bianca
17 g di acqua calda, 25-30 °C
2 g di lievito

1. Mescolare gli ingredienti e lasciare riposare per 6-24 ore.

Impasto principale

220 g di farina bianca
100 g di latte crudo, non trattato
7 g di lievito
6 g di zucchero di canna
35 g di burro
4 g di sale
39 g di pre-impasto

1. Mescolare la farina bianca, il latte crudo, il lievito e lo zucchero di canna a 20-22 °C per dieci minuti. Dopo due minuti aggiungere il burro. Salare dopo cinque minuti. In seguito, impastare per 4 minuti.
2. Lasciare riposare l'impasto per circa 30 minuti. Poi lavorarlo creando una treccia e spennellare con l'uovo.
3. Lasciare le trecce a temperatura ambiente per 30-40 minuti oppure metterle in frigorifero per una notte.
4. Prima della cottura, spennellare nuovamente le trecce con l'uovo e cuocere in forno a 210 °C per circa 20 minuti.