



Treccia danese con ripieno di marmellata

Coccoliamoci con una treccia danese con ripieno di marmellata. Golosa e saporita renderà unica la colazione o la merenda.



Foto di Valeria De Rossi (© Riproduzione vietata).

Pazienza e attenzione sono le uniche abilità richieste per preparare questa golosissima **Treccia danese con ripieno di marmellata** che possiamo servire a colazione oppure a merenda, scegliendo la confettura che ci piace di più.

Nella ricetta descritta ed inviata da **Valeria De Rossi** blogger di "[Pane per i tuoi denti](#)", è stata adoperata una macchina del pane "casalinga" ma, chi è capace di impastare, può anche usare semplicemente le mani. Cosa aspettiamo allora? Mettiamoci all'opera!

Ricetta della Treccia danese

Categoria: dolci

Difficoltà: media

Costo: basso

Dosi: per 12 persone

Tempo di cottura: 15-20 minuti

Tempo totale di preparazione: circa 2,80 ore

Forno preriscaldato: Sì

Temperatura forno: 160° (ventilato).

Ingredienti per la pasta

- 250 gr di farina 00;
- 100 gr di farina Manitoba;
- 100 gr di zucchero semolato;
- scorza grattugiata di mezzo limone;
- 7 gr di lievito di birra disidratato;
- sale q.b.;
- 110 gr di latte;
- 60 gr di burro;
- 1 uovo.

Per la farcitura e la decorazione

- 270 gr di confettura (gusto a piacere);
- 100 gr di mandorle a lamelle;
- due cucchiaini di latte;
- granella di zucchero (35 gr circa).

Procedimento

Per la preparazione è possibile utilizzare una macchina per il pane di cui esistono tante marche in commercio oppure scegliere il tradizionale impasto a mano.

Inserire nel contenitore della macchina del pane le due farine (00 e Manitoba), lo zucchero, la scorza di limone grattugiata e il lievito; quindi far mescolare tutte le polveri azionando il motore per qualche secondo. Aggiungere il sale e mescolare nuovamente.

Nel forno a microonde far intiepidire il latte e ammorbidire il burro. A parte, sbattere velocemente l'uovo quindi aggiungerlo alle polveri insieme al latte tiepido e al burro.

Azionare la macchina del pane sul programma "solo impasto". Al termine dell'impasto (dopo circa 90 minuti), coprire il contenitore con pellicola trasparente e lasciar lievitare per circa mezz'ora (o almeno fino a quando l'impasto sia raddoppiato).



Foto di Valeria De Rossi (© Riproduzione vietata).

Stendere l'impasto, leggermente infarinato, su carta da forno e aiutarsi con un matterello. Creare un rettangolo di circa 50×35 centimetri.

Disporre la marmellata al centro del rettangolo, creando un ulteriore rettangolo di circa 35×15 centimetri, e coprire la confettura con le mandorle a lamelle.

Partendo dal rettangolo ottenuto con la confettura, con una rotella, incidere la pasta realizzando delle strisce (vedi immagine). Piegare i due lati minori dell'impasto fino a coprire la confettura.

Piegare sul ripieno le strisce laterali, una ad una, alternando quelle di ciascun lato in modo da formare una treccia. Per evitare che la confettura fuoriesca durante la cottura, la parte incisa della pasta deve rimanere almeno un paio di cm lontana dalla superficie della teglia.

Aiutandosi con la carta forno, trasferire la treccia su una teglia e coprirla con altra carta forno e metterla a lievitare, per circa mezz'ora, nel forno spento con la luce accesa.

Asportare il dolce dal forno e farlo preriscaldare con funzione "Ventilato" a 160°C. Intanto spennellare la superficie della treccia con il latte e cospargerlo con la granella di zucchero.

Infornare e cuocere per circa per 15- 20 minuti, vigilando sulla cottura per capire quando è pronta. Servire tiepida.

Data di creazione

27/12/2015

Autore
redazione