



Treccia dolce con lievito madre

La **Treccia dolce con lievito madre** è un buonissimo *pan brioche* da servire per colazione o per uno spuntino. A differenza dei tanti prodotti in commercio, prepararla in casa permette di risparmiare ma, soprattutto, di selezionare gli ingredienti più naturali e genuini.

Lievito madre: magico ingrediente naturale

Il **lievito madre** negli ultimi anni è stato protagonista di una grande riscoperta perchè è un ingrediente naturale e si può creare in casa senza grandi difficoltà, ma non solo: si procede al rinfresco e sarà costantemente disponibile per i nostri lievitati. Agisce grazie all'**azione di batteri e fermenti lattici** i quali producono anidride carbonica e causano un processo di fermentazione che funziona da agente lievitante.



Il lievito madre fatto in casa.

Ricetta della Treccia dolce con lievito madre

			
Dosi: 6 persone	Difficoltà: Facile	Tempo di cottura: 30-40 min.	Tempo totale: 8-10 ore

La lenta lievitazione è l'unica accortezza per la nostra treccia di brioche: seguite la nostra ricetta e otterrete un dolce soffice e profumato, da accompagnare a confetture e cioccolato oppure da gustare dal naturale. Per un accostamento più stuzzicante, si può anche abbinare a salumi e formaggi per ottenere il contrasto dolce-salato che piace a molti.

Ingredienti

- 150 g di lievito madre

- 1 uovo
- 500 g di farina
- 50 g di burro
- buccia grattugiata di limone
- 100 g di zucchero
- un pizzico di sale
- 80 g di latte
- 80 g di acqua.

Preparazione

Impastate il lievito madre con 100 g di farina e un pochino di acqua. Mettete a riposare per 4/5 ore, quindi riprendete l'impasto e aggiungete i restanti 400 g di farina e tutti gli altri ingredienti. Impastate bene, fino a ottenere un composto liscio ed omogeneo. Dategli la forma a treccia e riponete a lievitare per ulteriori 4-5 ore.



La treccia pronta per essere spennellata e infornata.

A questo punto, spennellate la treccia con l'uovo intero sbattuto e, se vi piace, costargetela di granella di zucchero. Infornate a 180°C, in forno preriscaldato, per circa 30/40 minuti.

Data di creazione

13/09/2024

Autore

daniela-minnella