

#MYCORTINA

LE CLASSICHE

.....

Brazorà,
un dolce per le feste



Ingredienti

PER 1 TRECCIA

210 g latte

18 g lievito di birra fresco

1 cucchiaino miele

500 g farina 00

80 g zucchero

60 g burro morbido

1 uovo



Ingredienti

1 albume

buccia grattugiata di 1 limone

1 cucchiaino estratto di vaniglia

(o polpa mezzo baccello)

1 tuorlo e 1 cucchiaio di latte per spennellare

granella di zucchero



Preparazione

Sciogliete nel latte tiepido il lievito con il miele.

Versate in una ciotola, poi unite tutti gli altri ingredienti a parte il tuorlo, il latte per spennellare e la granella, e impastate prima in ciotola e poi su una spianatoia fino ad ottenere un composto morbido, ma compatto.

Mettete nella ciotola a lievitare coperto con pellicola fino al raddoppio (circa 2,5 ore).

Dividete l'impasto in tre parti e formate dei cilindri di circa 2 cm di diametro e intrecciateli. Uniteli formando una corona e mettete su una teglia con carta da forno.

Coprite e lasciate raddoppiare.

Accendete il forno a 200 gradi.

Preparazione

.....

Mischiate il tuorlo con il latte e spennellate la treccia, spolverate abbondantemente con la granella di zucchero e infornate nella parte bassa del forno per 10 minuti.

Spostate poi nella parte centrale e abbassate la temperatura a 180 gradi. Cuocete ancora per 20/25 minuti e, se si scurisce troppo, coprite con un foglio di alluminio. Sfornate e lasciate raffreddare.

*Ricetta e immagini di
www.onecakeinamillion.com*

