



ALL'OPERA IN TRENTINO DAL 1870

TRECCIA



INGREDIENTI

500 g di preparato per pan brioche
Ca. 220 ml di acqua tiepida
50 ml di olio vegetale

PREPARAZIONE

Impastate energicamente il preparato per pan brioche con l'olio vegetale e l'acqua tiepida fino a ottenere un composto omogeneo ed elastico (ca. 8 min.).

Tagliate l'impasto in 3 pezzi uguali e lasciate riposare per 15 min.

Allungate e modellate l'impasto a treccia e lasciate lievitare al caldo coprendo con un panno per circa 1 ora.

A volume raddoppiato spennellate con uovo e infornate a 190-200°C per circa 30 min.