

Treccia salata

Ingredienti

500 g di FARINA Tipo 0 "*Ora come Allora*"
7 g di Lievito di birra secco
1 cucchiaino di Zucchero
250 g di Latte tiepido
1 Uovo + 1 Tuorlo per spennellare
50 g di olio d'oliva
10 g di Sale
200 g di Speck o Prosciutto cotto
200 g di Scamorza

Preparazione

In una ciotola capiente versare la farina, il lievito e lo zucchero. In un'altra ciotola versare il latte tiepido, l'uovo, l'olio e mescolare. Aggiungere un po' alla volta il mix di polveri nella ciotola con il latte e l'uovo. Aggiungere il sale e continuare ad impastare. Spostare l'impasto sulla spianatoia e lavorarlo a lungo aggiungendo la farina che rimane, fino ad ottenere una consistenza omogenea ed elastica.

Far lievitare l'impasto per circa 2 ore o fino al raddoppio del suo volume.

Una volta lievitato, divide l'impasto in tre parti e stendere le tre strisce.

Farcire ogni striscia con Speck o Prosciutto cotto e Scamorza trifolati. Arrotolare ogni striscia su se stessa sigillandola bene. Intrecciare e spostare la treccia su una placca da forno; lasciar lievitare per un'altra mezz'ora coperta con un canovaccio. Trascorso il tempo della seconda lievitazione spennellare con il tuorlo mescolato ad un cucchiaino di latte. Cuocere in forno statico preriscaldato a 180 °C per circa 35 minuti.

