

# Treccia al burro

con INFIBRA 2/230.

Ricetta n. 15

## ingredienti (per 4 trecce).

farina INFIBRA 2 /230	kg 2
latte fresco intero	g 920
burro fresco	g 260 (a pezzi, temp. 4-5°C circa)
4 uova intere	g 180 circa
lievito di birra	g 100
sale	g 40
zucchero semolato	g 20

## dettagli procedimento.

Impastare con macchina spirale: 8 minuti circa in prima velocità  
4 minuti circa in seconda velocità

Temperatura fine impasto: 23-24°C circa.

## procedimento.

Iniziare l'**impasto** con la farina, il 50% del latte, lo zucchero, le uova e il lievito di birra. A metà impasto aggiungere a più riprese la parte restante del latte e il sale, immediatamente dopo incorporare il burro.

Una volta terminato l'impasto ed estratta l'intera massa dall'impastatrice, **lasciarla riposare** sul banco di lavoro ben infarinato e coperto da un telo di materiale plastico per circa 10 minuti.

**Spezzare** in porzioni del peso desiderato (in questo caso in 12 parti uguali visto che faremo 4 trecce) e arrotolare i pezzi ottenuti su loro stessi, a mano, nel modo classico. **Farli riposare** per un tempo di circa 30 minuti su asse di legno precedentemente infarinata, coperti con telo plastico e a temperatura ambiente.

Trascorso il tempo di riposo, spianare per bene con le mani i pezzi e passarli attraverso la formatrice precedentemente regolata, per ottenere dei filoncini. Dopo 5 minuti dalla formatura dei pezzi a filoncino, allungarli a mano e formare la treccia tradizionale utilizzandone 3.

Adagiare le trecce sulle teglie con carta da forno e decorarle a piacimento (noi abbiamo proceduto con una decorazione con il lucido e cospargendo con semi di papavero).

Lasciare lievitare il prodotto (le 4 trecce disposte su 2 teglie tradizionali) in cella di fermentazione per circa 50 minuti a una temperatura di 28°C e 75/80% di umidità relativa.

## cottura.



In forno elettrico: a temperatura 200°C con poco vapore, regolando la camera di cottura con intensità 20 % di piastra, e 40 % di cielo, per circa 23-25 minuti, variabili in base alla pezzatura fatta o alla tipologia del forno utilizzato.  
Aprire la valvola di asciugatura 3-4 minuti prima di sfornare il prodotto.

**decorazione (prima della lievitazione, lucido + semi di papavero).**

- mescolare insieme, volendo anche con il pennello che verrà utilizzato in un secondo momento, 1 uovo intero, 50 g di latte, 5 g di sale;
- spennellare uniformemente un velo di composto sui pani al fine di rendere lucide le trecce e far attaccare i semi di papavero;
- cospargere con semi di papavero.

[ricetta di Andrea Pau, mastro panificatore]



scheda ricetta



 **INFIBRA**



MOLINO DENTI - SUPPORTO TECNICO PROFESSIONISTI  
telefono: +39 0522 1606523 - fax +39 0522 1601151 - email: [supporto@molinodenti.it](mailto:supporto@molinodenti.it)  
tutte le informazioni e le ricette su [www.farinainfibra.it](http://www.farinainfibra.it)