



**Lieviti e Farine** Via G. La Farina is. 92 N° 96 98123 - Messina  
Tel. 090 2135645 Mobile: 3931582090 - 3317445088  
Mail. [info@lievitiefarine.it](mailto:info@lievitiefarine.it)

## Treccia Dolce Lievitata

### INGREDIENTI:

150 ml latte  
20 g lievito fresco (o 10 g di lievito secco)  
300 g di farina di grano tenero tipo 00 (W 300/340)  
55 g zucchero  
2 tuorli d'uovo  
1 cucchiaino aroma mandorla o liquore alla mandorla  
1 cucchiaino di rum  
Pizzico di sale  
Semi di un baccello di vaniglia  
Scorza di un limone non trattato  
50 g di burro morbido  
1 uovo

### Per decorare

40 g di zucchero a velo  
1 cucchiaino di rum  
1 cucchiaino di acqua  
2 cucchiai di mandorle a scaglie

### PREPARAZIONE:

Sbriciolare il lievito fresco e scioglierlo nel latte tiepido. Aggiungere farina, zucchero, tuorli d'uovo, liquore di mandorle, sale, vaniglia e scorza di limone ed impastare con la planetaria fino ad ottenere un impasto liscio. Aggiungere il burro ed impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico che si stacca dal bordo della ciotola.

Coprire l'impasto e lasciarlo lievitare al caldo (ca. 25°C) per ca. 30 minuti fino al raddoppiamento di volume. Impastare brevemente l'impasto con le mani e lasciarlo lievitare coperto per altri 30 minuti.

Impastare l'impasto di nuovo brevemente con le mani, dividerlo in 3 parti e formare dei cordoncini lunghi. Unire fra di loro i cordoncini ed intrecciarli in una classica treccia. Mettere la treccia su una teglia ben imburata e infarinata e lasciarla lievitare coperta a temperatura ambiente per altri 20 minuti.

Preriscaldare il forno statico a 180°C. Spennellare la treccia con un uovo sbattuto e cuocere in forno per circa 25 minuti.

Per la glassa, mescolare lo zucchero a velo con acqua e rum. Tostare le mandorle a scaglie senza grasso. Spennellare la treccia raffreddata con la glassa di zucchero e cospargere con le mandorle tostate.

### CONSIGLIO:

Al posto del lievito di birra potete utilizzare il lievito madre. In quel caso bisogna rispettare le indicazioni di quantità e tempi di lievitazione sulla confezione.

