

Trecce soffici al gianduia

Ingredienti per 6 trecce:

500 gr.di farina
250 ml. di yogurt
100 ml. di acqua
90 gr.di burro
1 uovo
40 gr.di zucchero
5 gr.di sale
7 gr.di lievito secco
100 gr.di crema gianduia
70 gr.di nocciole
zucchero a velo
burro per spennellare

Preparazione

Sciogliete il lievito e lo zucchero con l'acqua in una ciotolina. Coprite con piattino e lasciate riposare per 10 minuti. Nel frattempo in una ciotola unite l'uovo, lo yogurt e il burro fuso raffreddato, poi aggiungete il lievito. Versate la farina e il sale nella planetaria, unite i liquidi e azionate la macchina fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Trasferitelo in una ciotola e lasciate lievitare fino al raddoppio. Sgonfiate l'impasto, dividetelo in 6 parti uguali e stendete ogni porzione in un rettangolo. Spalmate la crema di gianduia con qualche nocciola spezzettata finemente e arrotolate.

Tagliate in due nel senso della lunghezza e intrecciate. Chiudete la treccia e disponetela su carta da forno, continuate con le altre.

Fate lievitare in un luogo riparato fino al raddoppio del volume, spennellate 20 gr.di burro fuso sulle trecce, cospargete di nocciole tritate grossolanamente e infornate a 170 gradi fino a doratura.

Sfornate, fate intiepidire e completate con lo zucchero a velo.