

Treccia di pane alle noci

- Ingredienti
- 600 gr. di farina
- 150 gr. di lievito madre o
- 12 gr. di lievito di birra
- 500 gr. di latte intero
- 1 cucchiaino di malto o di miele
- 7 gr di sale
- 80 gr. di noci sgusciate e tritate
- 1 cucchiaio di panna fresca
- 1 tuorlo per spennellare

Setacciare la farina in una ciotola capiente aggiungere il lievito madre o il lievito di birra, il latte, il cucchiaino di malto o di miele, le noci sgusciate e tritate, lavorare bene ed infine aggiungere il sale ultimare la lavorazione affinché il composto sia ben omogeneo. Oliare una ciotola grande mettere il composto e lasciarlo lievitare affinché raddoppi il volume, coperto da un canovaccio umido o la pellicola trasparente. Una volta lievitato prenderlo dalla ciotola arrotolarlo e da questo rotolo trarne 3 pezzi che si dovranno arrotolare ciascuno a loro volta, tenendo presente che nel mezzo si devono lasciare un pochino più alti. Unire i tre rotolini e farne una treccia, metterla in una teglia da plumcake su della carta da forno bagnata. Prendere il tuorlo d'uovo con un cucchiaio di panna, sbatterlo e spennellare la superficie della treccia e lasciarla lievitare di nuovo fino al raddoppio di volume. una volta lievitata spennerlarla ancora con l'uovo e metterla in forno statico a 180 gradi per 45 minuti. Quando è cotta mettere la treccia su una gratella affinché perda l'umidità al di sotto e quando è pronta affettarla e servirla con gorgonzola e pere.