

Treccia di lamponi



Ingredienti

Impasto della sera prima

100 g farina di farro

100 g acqua

0,1 g lievito fresco

Mescolare tutto, coprire bene e fare lievitare per tutta la notte.

La mattina dopo:

Impasto della sera prima

350 g farina

100 g yogurt bianco

120 g latte fresco

40 g zucchero

1 bustina di zucchero vanigliato

10 g lievito fresco

100 g burro freddo, tagliato a cubetti

Lamponi freschi

Preparazione

Mescola tutto, tranne lo zucchero e il burro, per circa 10 minuti. Aggiungi il burro e impasta per altri 5 minuti. Aggiungi lo zucchero e mescola per altri 5 minuti. Lasciare lievitare, coprendo bene il composto con uno strofinaccio umido, a temperatura ambiente per 2,5 ore. Dopo 1 ora mescolare l'impasto rapidamente in modo che l'aria possa fuoriuscire. Tagliare l'impasto in 6 pezzi. Coprire e lasciare riposare per altri 15 minuti. Formare delle trecce e spennellare con l'uovo. Coprire per 2 ore a temperatura ambiente. Accendere il forno dopo 1 ora a 220 C. Spennellare di nuovo con l'uovo. In ogni piga delle trecce nascondere un lampone. Cuocere le trecce a 220 C. per i primi 5 minuti poi abbassare a 180 gradi e cuocere per altri 15 minuti. Per il tocco finale coprire le trecce fredde con degli spicchi di pistacchio.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

