



TRECCE CON PANDORA

DOLCE LIEVITATO DA PRIMA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CON PANDORA

INGREDIENTI

PANDORA	g 1000
UOVA	g 200
ACQUA	g 150
BURRO 82% M.G.	g 100

PREPARAZIONE

Impastare con impastatrice tutti gli ingredienti fino a ottenere una pasta liscia e vellutata.

Arrotolare e lasciare puntare l'impasto per 25-30 minuti a temperatura ambiente coperto da un telo di plastica.

Suddividere la pasta in pezzi da g 150, arrotolarli e lasciarli riposare per 10 minuti a temperatura ambiente.

Formare dei filoncini e intrecciarli a gruppi di tre.

Porre a lievitare in cella per 60-80 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità relativa dell'80% circa.

FINITURA

INGREDIENTI

UOVA	qb
CILIEGIE CANDITE	qb
GRANELLA DI ZUCCHERO	qb

COMPOSIZIONE FINALE

Lucidare le trecce pennellandole con uovo.

Decorare con ciliegie candite e granella di zucchero.

Cuocere a 190-200°C per 35 minuti circa.