



Miscela Oro Brioche



Ori di Sicilia
Ristoranti

Treccia di Pasqua



6 persone



circa 120 min.

INGREDIENTI

250 g Miscela Oro Brioche

17 g acqua

25 g olio di semi

7 g lievito fresco

160 g uova

scorza grattugiata di un limone

12 g tuorlo

80 g uvetta

20 g pistacchi in granella

20 g mandorle in granella

1 uovo per pennellare

zucchero in granella

Buon Appetito!

PROCEDIMENTO

Versa nella ciotola della planetaria l'acqua, il lievito, l'olio, le uova e il tuorlo.

Unisci la **Miscela Oro Brioche** e la scorza di limone e impasta per qualche minuto con il gancio.

Stacca spesso l'impasto dalle pareti della ciotola e dal gancio e ribattalo.

Dopo qualche minuto, sostituisci il gancio con la foglia e impasta ancora. Spegni l'impastatrice e lascia riposare l'impasto per 5 minuti.

Trascorsi 5 minuti, incorpora l'uvetta e la frutta secca e impasta per qualche minuto.

Sposta l'impasto sulla spianatoia unta e lavoralo con le mani per dare una forma regolare

Dividi la pasta in tre parti e lavorale per ottenere 3 cordoni di circa 30 cm.

Forma una treccia, pennella la treccia con l'uovo battuto e lascia lievitare fino al raddoppio.

A seconda della temperatura ambiente dovrai aspettare dai circa 60 minuti.

Spolvera la treccia con granella di zucchero e cuoci in forno preriscaldato a 180° per circa 25 minuti.

Dopo 18 minuti circa, sposta la treccia con la carta da forno in uno stampo per plumcake e continua la cottura.

Sforna la treccia e lascia che raffreddi sulla gratella prima di affettarla.