



Treccia brioshosa - [Visualizza sul sito](#)
di Tazzulella

dolce - dolci per colazione - nocciole

Ingredienti:

farina 600 gr più un po' per la lavorazione.
burro 200
nocciole (o mandorle)sgusciate e pelate 150
zucchero 80
lievito di birra 25
4 tuorli
una bustina di vanillina-zucchero a velo-sale.

Impastare 150 gr di farina col lievito sbriciolato e 80 gr di acqua circa. Dovrete ottenere un panetto morbido ed elastico. Raccoglietelo a palla e lasciatelo raddoppiare di volume,coperto con un panno umido. Una volta lievitato aggiungetevi 450 gr di farina e lavorate l'impasto con 120 gr di farina. Incorporate poi i tuorli, quindi lo zucchero e 50 gr di burro morbido. Infine unite un pizzico di sale e la vanillina. Lavorate l'impasto fino a renderlo liscio e morbido.Raccoglietelo a palla, ponetelo in una ciotola, che sigillerete con una pellicola.e fatelo lievitare in frigo per 3 ore

Stendetelo poi a forma di rettangolo,a mm 4-5 di spessore. Spennellatelo con 130 gr di burro cremoso e cospargetelo con le nocciole tritate. Ripiegatelo in 3 sul lato lungo sovrappponendo i due lembi e cospargendo quello sottostante con 20 gr di burro e un po' di nocciole. Premete leggermente il filone ottenuto. Tagliatelo poi in 3 strisce e intrecciatele. Trasferite la treccia su una teglia ricoperta da carta da forno e lasciatela lievitare ancora per 45 minuti. Spolverizzatela infine di zucchero a velo e infornatela a 180A° per 25-30'
Servitela tiepida.

[immagine non più disponibile].