



Treccia brioshosa 2 - [Visualizza sul sito di line](#)

dolce - dolci per colazione -

Ingredienti:

prima si deve fare il poolish con 150g di farina mischiata con 150 ml di latte e un po' di lievito poi fare riposare tutta la notte.

3 uova
260 g di farina
lievito
1 cucchiaino di sale
70 g di burro
30 g di zucchero
2 sacchetti di zucchero vanigliato
1 cucchiaino di vaniglia liquida
1 cucchiaino di succo di limone

poi la mattina mettere dentro il vassoio il poolish, 3 uova, 260g di farina, il lievito, 1 cucchiaino di sale, 70 g di burro, 30g di zucchero, piu 2 sacchetti di zucchero vanigliato, 1 cucchiaino di vaniglia liquida e 1 cucchiaino di succo di limone.

io ho impastato dentro il kenwood.

poi dividere l'impasto in tre e fare una treccia non troppa stretta cosi lascia il posto per lievitare e fare lievitare finche raddoppia di volume.

Prima di infornare spennellare con un tuorlo e cospargere con zucchero a granella.

Mettere il forno a 200 gradi, poi quando è infornata abbassare a 180 gradi e fare cuocere 20 minuti

