



Bimby: Treccia al mascarpone - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Ingredienti:

500 gr. di farina; 1 cubetto di lievito di birra; 300 gr. di acqua; 150 gr. di mascarpone; 100 gr. di olio; sale q.b.

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti tranne il mascarpone e impastare per 30 sec. a vel. 6 più 1 min. a vel. Spiga. Lasciare lievitare l'impasto per 30 min. nel boccale e poi aggiungere il mascarpone, 10 sec. vel. 6. Formare una treccia, con l'impasto ottenuto, e farla lievitare. Cuocere in forno caldo per 30 min. a 180°.

eCucinando.it