



Bimby: Maritozzi siciliani - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

maritozzi - treccine - briosche - dolci da colazione - merenda - bimby - Sicilia



Ingredienti:
300 gr. farina 00
50 gr. zucchero
50 gr. burro morbido
10 gr. lievito di birra
150 gr. latte
pizzico di sale

nel boccale del bimby versare il latte, burro, zucchero e lievito farlo girare per 2 min. a 37° vel.2
poi aggiungere la farina e il pizzico di sale far girare 1 min. a vel.6 e 2 minuti impasto spiga.

con l'impasto fare le treccine e poggiarle sulla teglia con carta forno , farli lievitare fino al raddoppio e poi
a forno 180° x 20 min. devono restare un pò chiare.
ancora calde di forno spennellare con acqua e passarli sopra lo zucchero semolato

prepararle la sera per infornare la mattina che profumino e che sofficità

[Vai alla discussione sul forum](#)