

Treccia lievitata all'uvetta

Una treccia di pane dolce all'uvetta molto facile da fare, ma molto profumata. Provatela!



Ingredienti:

- Burro 40 gr
- Farina 00, 400 gr
- Latte 80 ml
- Lievito di birra 25 gr
- Scorza di mezzo limone
- Sale 1 pizzico
- Uova 2
- Vanillina 1 bustina
- Zucchero 50 gr
- 100 gr di uvetta a piacere

per decorare:

- 30 gr di burro fuso per spennellare
- zucchero granella
- cannella in polvere a piacere.

Mescolare latte, zucchero e lievito e lasciare riposare 10 minuti. Unire gli altri ingredienti tranne l'uvetta e impastare per circa 3-4 minuti. Unire per ultima l'uvetta, impastando per un altro minuto. Togliere dall'impastatrice, formare una palla e mettere a lievitare in un recipiente coperto da pellicola, nel forno spento con la luce accesa, fino al raddoppio del volume (almeno 2 ore). Riprendere la

pasta e dividerla in 3 parti.

Con ogni pezzo di pasta formare un salsicciotto lungo circa 40cm



Formare una treccia sigillando bene entrambe le estremità, e disporla su una teglia da forno ricoperta di carta forno. Spennellare tutta la superficie con il burro fuso e cospargere di zucchero granella. A piacere, aggiungere una spolverata di cannella. Fare lievitare la treccia, coperta, nuovamente per 30 minuti. Cuocere in forno a 180° per circa 35/40 minuti.