

# Treccia con lievito madre

scritto da Daniela Minnella | 07/05/2015



La **Treccia con lievito madre** è un ottimo *pan brioche* da servire a colazione oppure per un goloso spuntino. Gli ingredienti sono semplici e genuini e la preparazione è abbastanza semplice. L'unico

aspetto più laborioso è rappresentato dalla lenta lievitazione e dalla preparazione del lievito madre. Ci vuole pazienza e passione ma il risultato sarà davvero soddisfacente.

Il **lievito madre** è un ingrediente naturale e possiamo prepararlo in casa. Esso agisce grazie all'azione di batteri e fermenti lattici i quali producono anidride carbonica e causano un processo di fermentazione che funziona da agente lievitante. Viene usato per tante preparazioni in cucina, a partire dal pane.

La Treccia con lievito madre, si può servire al naturale con una dolce cascata di **granella di zucchero**, accompagnata da marmellate oppure con una spalmata di nutella. Inoltre la possiamo anche accostare a salumi e formaggi esaltando l'abbinamento dolce-salato che a molti fa leccare i baffi.

## Scheda della Ricetta

**Categoria:** Dolci e Frutta

**Difficoltà:** Media

**Costo:** Basso

**Dosi:** per 6 persone

**Tempo di cottura:** Circa 30-40 minuti

**Tempo di preparazione:** 8-10 ore per la lievitazione e 10 minuti per impastare

**Temperatura forno:** 180°

**Forno preriscaldato:** Sì

## Ingredienti

- 150 gr di lievito madre;
- 1 uovo;
- 500 gr di farina;
- 50 gr di burro;
- buccia grattugiata di limone;
- 100 gr di zucchero;
- un pizzico di sale;
- 80 gr di latte;
- 80 gr di acqua.

## Preparazione

- Impastare il lievito madre con 100 gr di farina (prelevare la farina dai 500 gr) e un pochino di acqua;
- lasciar lievitare l'impasto per 4-5 ore;
- terminata la lievitazione, aggiungere i restanti 400 gr di farina e tutti gli altri ingredienti;
- procedere ad impastare bene, fino a quando abbiamo ottenuto un composto omogeneo;
- dare la forma desiderata all'impasto e lasciare lievitare per altre 4-5 ore;
- una volta lievitata, spennellare con l'uovo intero sbattuto e costargere di granella di zucchero;
- infornare a 180°, in forno preriscaldato, per circa 30/40 minuti.