



TRECCE CON PANDORA

DOLCE LIEVITATO DA PRIMA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CON PANDORA

INGREDIENTI

PANDORA
UOVA
ACQUA
BURRO 82% M.G.

PREPARAZIONE

g 1000 Impastare con impastatrice tutti gli ingredienti fino a ottenere una pasta liscia e vellutata.
g 200 Arrotolare e lasciare puntare l'impasto per 25-30 minuti a temperatura ambiente coperto da un
g 150 telo di plastica.
g 100 Suddividere la pasta in pezzi da g 150, arrotolarli e lasciarli riposare per 10 minuti a temperatura
ambiente.
Formare dei filoncini e intrecciarli a gruppi di tre.
Porre a lievitare in cella per 60-80 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità relativa
dell'80% circa.

FINITURA

INGREDIENTI

UOVA Q.B.
CILIEGIE CANDITE Q.B.
GRANELLA DI ZUCCHERO Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Lucidare le trecce pennellandole con uovo.

Decorare con ciliegie candite e granella di zucchero.

Cuocere a 190-200°C per 35 minuti circa.