TRECCIA RUSTICA
BIMBY ® TM 31

Total: 2h 30min
Preparazione: 2h 0min

13 fetta/fette

facile

Ingredienti

Per l'impasto

250 g di latte
1 cubetto di lievito Di Birra
1 cucchiaino di zucchero
1 uovo
550 g di farina
50 g di olio d'oliva
10 g di sale
1 tuorlo per spennellare

Per il ripieno

250 g di speak a fette
250 g di Asiago o formaggio a piacere

Preparazione

Preparazione Impasto

Prepararzione impasto

1. - Versare nel boccale il latte 30 sec. 37° vel.1

- Versare nel boccale tutti gli ingredienti per la pasta 3 min./- Deve risultare un impasto morbido e se si appiccica aggiungere un cucchiaio di farina.

- Coprire l'impasto e farlo riposare per circa un'ora

2.**Per preparare il ripieno**

- Mettere lo speck nel boccale e tritare 5 sec. vel 5 e metterlo da parte

-Mettere il formaggio nel boccale e tritare 5 sec. vel 5

-Unire lo Speck

3.**Terminare la preparazione**

-Quando l'impasto è terminato è lievitato e raddoppiato di volume, farlo sgonfiare e stenderlo con il mattarello, formando un rettangolo da dividere in tre parti uguali

-Stendere una parte del composto su ogni pezzo di pasta. Chiudere delicatamente, formando tre cilindri da intrecciare fra loro. Lasciare in lievitazione ancora per 30 min. poi spennellare la treccia con il tuorlo sbattuto.

Cuocere in forno già caldo a 200° per circa 30 min

Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

Autore: Vitaleluisa67 **Fonte:** http://www.ricettario-bimby.it