



TRECCIA DOLCE ALLE UVETTE BIMBY® TM 31



Total: 1h 35min
Preparazione: 1h 5min



1 pezzo/pezzi



facile

ACCESSORI CHE TI SERVIRANNO:

Spatola

Ingredienti

Ingredienti:

200 g latte
20 g zucchero
40 g olio di semi
2 uova
1 cubetto lievito di birra
550 g farina tipo 0
15 g sale
30 g uvetta

Preparazione

Per l'impasto:

Inserire nel  **"coperchio chiuso"** latte, zucchero, olio, lievito emulsionare 1 min 37° vel 3. unire l'uovo 10 sec vel 7; unite la farina ed il sale ed impastare 2 min  **"velocità spiga"** .unire l'uvetta e impastare 30 sec. vel 1  **"antiorario"** .Far lievitare per almeno un ora.dividere l'impasto in tre parti uguali e fare una treccia;lasciarla lievitare finchè non raddoppia di volume.Informre 190° 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: [zuccherosalato](#) Fonte: <http://www.ricettario-bimby.it>