



## Treccia di brioche

### Ingredienti per 4 persone

250 g	Farina 00
250 g	Farina Manitoba (o farina 0 con W superiore a 300)
150 g	Zucchero
20 g	Lievito di birra fresco (o 15 g lievito disidratato)
n° 2	Uova
120 g	Burro
120 g	Latte tiepido
150 g	Uva sultanina
n° 2	Cucchiaini di zucchero in granella
n° 1	Scorza di limone grattugiata

### Preparazione

1. Far ammorbidire l'uvetta per 10 minuti in acqua e 1 cucchiaino di marsala o rum.
2. In una terrina capiente setacciare le due farine e il lievito, fare al centro un buco dove versare lo zucchero, le uova, la scorza grattugiata del limone, il latte tiepido, il burro liquefatto e raffreddato e l'uvetta.
3. Mescolare bene con una forchetta e quando l'impasto si indurrà usare le mani; lavorare molto energicamente per circa 10 minuti fin quando l'impasto risulterà soffice ed elastico (se avete la planetaria utilizzatela con l'utensile impastatore a spirale).
4. Dare all'impasto la forma di una palla, con un coltello affilato praticare un taglio a croce sulla superficie, coprire con un canovaccio e lasciar riposare per circa 2 ore in luogo tiepido al riparo dalle correnti.
5. Trascorso il tempo indicato l'impasto avrà raddoppiato il suo volume e sarà pronto per essere diviso in tre parti uguali.
6. Formare 3 rotoli uguali (lungi circa 30 cm) incrociarli tra di loro formando una treccia che dovrà essere trasferita su una teglia (o placca) precedentemente rivestita con carta forno.
7. Spennellare la superficie del dolce con un uovo sbattuto, cospargere con zucchero in granella e cuocere in forno a 180 °C per 20 minuti circa.