

# TRECCIA AL BURRO RICETTE



# TRECCIA AL BURRO

---

**1 kg di farina bianca**  
**1 cucchiaio di sale (20 g ca.)**  
**1 cubetto**  
**di lievito fresco (42 g)**  
**1 cucchiaio di zucchero**  
**120 g di burro**  
**6 dl di latte**

**1 uovo sbattuto**  
**per spennellare**

**1** Setacciare la farina in una scodella e formare una corona.

**2** Ripartire il sale sulla corona.

**3** Sbriciolare il lievito in una tazza e farlo sciogliere con lo zucchero e un cucchiaio di latte.

**4** Fondere il burro a fuoco dolce e stemperare con il latte freddo.

**5** Versare al centro della corona insieme al lievito sciolto e lavorare il tutto in una pasta.

**6** Lavorare a mano per almeno 15–20 minuti finché la pasta diventi morbida e presenti piccoli buchi al taglio.

**7** Disporre in una ciotola, coprire con un panno umido e lasciar lievitare a temperatura ambiente finché la pasta raddoppi di volume.

**8** Lavorare ancora brevemente a mano. Dividere la pasta in due parti per formare una treccia grande, in quattro parti per due trecce medie.

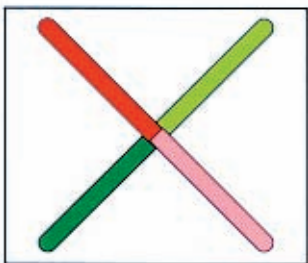
**9** Formare dei rotoli assottigliati alle estremità e utilizzarne due per ogni treccia (vedi pagine 4 e 5).

**10** Disporre su una lastra foderata con carta da forno e lasciar lievitare per 10 minuti. In seguito mettere in luogo molto fresco per 15 minuti (conserva meglio la forma).

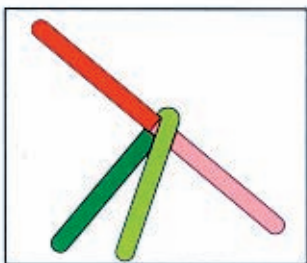
**11** Spennellare con l'uovo e cuocere per 50–60 minuti nel forno preriscaldato a 200 gradi. Per le trecce più piccole bastano 40 minuti. Non aprire lo sportello del forno nei primi 30 minuti.



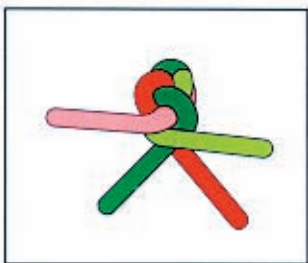
LA TRECCIA  
SPIEGATA A COLORI:  
COME INTRECCIARE  
UN'ALLEGRA  
COLAZIONE



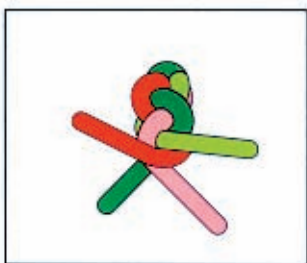
Primo: con la pasta formate due cordoni e posateli uno sull'altro formando una croce.



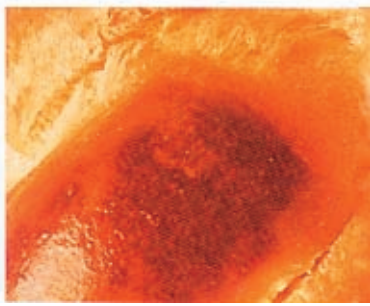
Secondo: ripiegate il capo verde chiaro al di sopra di quello rosso e posatelo accanto a quello verde scuro.

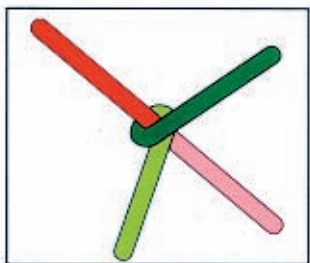


Quinto: è di nuovo la volta dei due verdi ...

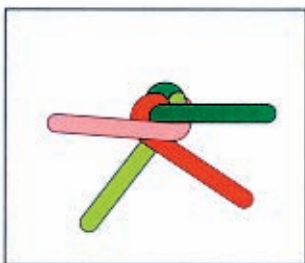


Sesto: ... poi del rosso e del rosa.

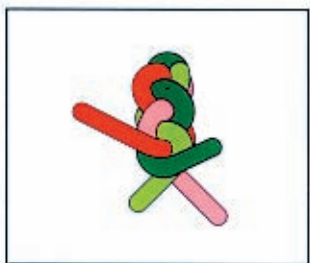




Terzo: sollevate il capo verde scuro sopra quello verde chiaro e appoggiate-  
lo di fianco a quello rosa.



Quarto: ripiegate il capo rosso sopra quello verde scuro sopra quello verde chiaro, poi il capo rosa sopra quello rosso e quello verde chiaro, verso l'alto.



Settimo: continuate così ...



Ottavo: ... fino alla fine della treccia.



## CONSIGLI E TRUCCHI

---

Il lievito fresco è venduto in dadi da 42 grammi. (Un dado basta per 2 chili di farina.)

.....

Meno lievito si usa per fare la pasta, tanto meno asciugherà nel forno.

.....

Il lievito può essere surgelato senza problemi. Non va scongelato prima dell'uso, altrimenti perderebbe una parte della sua forza, ma va mescolato così com'è al latte e allo zucchero.

.....

Usare il lievito in polvere come da istruzioni indicate sull'imballaggio. Una bustina (7 g) basta per 500 g di farina e corrisponde a 20–25 g di lievito fresco. E' sempre pronto all'uso e può essere conservato nelle scorte.

.....

Il lievito fresco va sciolto con poco zucchero. Diventa rapidamente liquido e pronto all'uso.





Affinché si sviluppi in modo ideale al lievito occorrono:

- amido e zucchero
- liquido
- la giusta temperatura (20–24 °C)

. . . . .

Lasciar lievitare la pasta, coperta da un panno umido, per circa 1 ora (il volume raddoppia).

. . . . .

Non far lievitare troppo la pasta, altrimenti durante la cottura si sgonfia facilmente e la forza del lievito non ha effetto.

. . . . .

La pasta può essere preparata la sera precedente. Durante la notte va conservata coperta in frigo, per poi essere infornata il mattino.

. . . . .

La treccia al burro può essere surgelata senza problemi.

. . . . .

Consiglio: si può usare farina per trecce invece di farina bianca.



**Pasta per  
pane al latte:**  
**1 kg di farina bianca**  
**1 cucchiaio raso di sale**  
**1 cubetto di  
lievito fresco (42 g)**  
**130 g di burro**  
**5,5 dl di latte**  
**2 uova sbattute**

**Guarnizione:**  
**uva passa**  
**pistacchi interi**  
**nocciole intere**

**0,5 dl di latte**

**1** In una scodella mescolare farina e sale e formare un buco.

**2** Sbriciolare il lievito in una tazza e scioglierlo con poco latte.

**3** Versare nel buco, cospargere di poca farina e lasciare riposare finché il lievito formi delle bolle.

**4** In un pentolino fare fondere il burro, togliere dal fuoco, stemperare con il latte.

**5** Aggiungere le uova alla farina, impastare il tutto e farne una pasta liscia. Lavorare a mano per 10–15 minuti finché diventi elastica.

**6** Mettere l'impasto in una ciotola, coprire con un panno umido e lasciare lievitare per 15 minuti.

**7** Suddividere in porzioni e lavorarle ancora brevemente a mano.

**8** Formare degli animaletti, metterli insieme e decorare.

**9** Disporre su una lastra foderata con carta da forno e mettere al fresco per 15 minuti.

**10** Spennellare con latte e cuocere per 20–30 minuti nel forno preriscaldato a 200 gradi.

**11** Togliere dal forno e lasciare raffreddare sulla griglia.

### **Tartaruga**

**1** Formare tre rotoli: due per le gambe, uno per il corpo. Applicare una rondella di pasta per la corazza. Schiacciare la corazza, altrimenti si gonfia troppo.

**2** Dopo aver spennellato la tartaruga con un po' di latte, intagliare con un coltellino molto tagliente il disegno della corazza.



## Maggiolino

**1** Preparare tre rotolini per le zampe e appoggiarvi, premendo, il corpo fatto con un pezzo di pasta rotondo. Con un altro pezzo rotondo più piccolo formare la testa e applicarla al corpo.

**2** Dopo aver spennellato il maggiolino con un po' di latte, intagliare la linea dorsale con le forbici. Decorare con uva passa e noccioline.



## Pesce

**1** Dopo aver spennellato il pesce con un po' di latte, intagliare le squame con le forbici.

**2** Per l'occhio utilizzare una nocciolina.



## Lumaca

**1** Preparare un rotolo lungo e uno corto. Con il più corto formare il corpo. Avvolgere quello più lungo per dare forma al guscio, appoggiarlo sul corpo premendo.

**2** Dopo aver spennellato la lumaca con un po' di latte, intagliare i motivi del guscio con le forbici. Guarnire la testa con scaglie di mandorle e uva passa.



# TRECCIA SPECIALE

## AL BURRO

.....

- 1 kg di farina bianca**
- 1 cucchiaio di sale (ca. 20 g)**
- 1 cubetto  
di lievito fresco (42 g)**
- 1 cucchiaio di zucchero**
- 150 g di burro**
- 4 dl di latte**
- 1 vasetto di panna  
acida semigrassa**
  
- 1 uovo sbattuto  
per spennellare**

**1** Setacciare la farina in una ciotola profonda, formare una corona e ripartirvi sopra il sale.

**2** Sbriciolare il lievito in una tazza e far sciogliere con lo zucchero e un cucchiaio di latte.

**3** Far fondere il burro a fuoco dolce e stemperare con il latte freddo.

**4** Versare al centro della corona con la panna semigrassa acida e il lievito sciolto. Formare rapidamente una pasta soda.

**5** Lavorare e sbattere la pasta per almeno 15–20 minuti, finché diventi morbida e presenti piccoli buchi al taglio.

**6** Disporre in una ciotola, coprire con un panno umido e lasciar lievitare a temperatura ambiente finché la pasta raddoppi di volume.

**7** Lavorare ancora velocemente con le mani e procedere come con una treccia al burro normale.

Con questa pasta si possono preparare anche coniglietti di Pasqua e pupazzetti.



## PANE AL LATTE

.....

**1 kg di farina bianca**  
**1 cucchiaio di sale**  
**1 cubetto**  
**di lievito fresco (42 g)**  
**130 g di burro**  
**morbido**  
**5 dl di latte**  
**2 uova sbattute**

**½ dl di latte**

**1** In una scodella profonda mescolare farina e sale e formare una corona.

**2** Sbriciolare il lievito in una tazza e scioglierlo con un po' di latte.

**3** Versare al centro della corona, cospargere di poca farina e lasciare riposare finché il lievito formi delle bolle.

**4** Lasciar fondere il burro in un pentolino. Togliere dal

fuoco e stemperare con il latte. Aggiungere le uova alla farina e lavorare il tutto in una pasta liscia.

**5** Impastare per 10–15 minuti finché la pasta diventi elastica.

**6** Formare panini, brezel o chiocciole e disporli su una lastra foderata di carta da forno.

**7** Lasciare lievitare per 15 minuti a temperatura ambiente e mettere poi in un luogo fresco per altri 15 minuti.

**8** Spennellare con latte e cuocere, secondo la grandezza, per 30–40 minuti nel forno preriscaldato a 200 gradi. Togliere e lasciare raffreddare.

S M P • P S L

*Schweizer Milchproduzenten  
Producteurs Suisses de Lait  
Produttori Svizzeri di Latte*

Public Relations

Weststrasse 10

Casella postale

CH-3000 Berna 6

Telefono 031 359 57 28

Telefax 031 359 58 55

[pr@swissmilk.ch](mailto:pr@swissmilk.ch)

[www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch)

