



## 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.