

Treccine dolci con uvetta

Tempo Preparazione 20 minuti

Tempo Cottura 30 minuti

Tempo lievitazione 2 ore e mezza

Porzioni 10/12 treccine

## INGREDIENTI

250 g farina (più 20 g nel caso fosse troppo morbido l'impasto)

54 g zucchero semolato

45 g uvetta

83 g latte parzialmente scremato

54 g burro

3 g lievito secco di birra (io ne ho messo 7 perché era in frigo da un po' e non sapevo se poi avrebbe lievitato bene)

1 uovo grande ( il mio era 70 g con il guscio)

1 cucchiaino di scorza grattugiata di limone non trattata

granella di zucchero

## PREPARAZIONE

Setacciate la farina con lo zucchero e il lievito

Sciogliete a bagno maria il burro e ammolate l'uvetta in acqua calda

Grattugiate la buccia di limone

Versate nella planetaria la farina (con zucchero e lievito), la buccia del limone, l'uvetta, il burro sciolto, il latte e l'uovo intero.

Azionate il gancio e mescolate bene tutti ingredienti sino a quando otterrete un composto omogeneo ed elastico.

Fate lievitare in un forno tiepido per due ore.

Ricavate ora tante palline di circa 100 g (io onestamente vado un po' a occhio), e lavoratelo per ottenere un salsicciotto lungo che poi arrotolerete fino a formare una treccia.

Adagiate queste treccine sulla placca del forno ricoperta di carta forno imburrata, pennellateli con latte e ricoprite con granella di zucchero. Lasciate lievitare ancora mezz'ora.

Infornate a 180° per 30 minuti.

NOTE: io ho usato la farina w260

**[www.ricettefuorifuoco.it](http://www.ricettefuorifuoco.it)**