



Nome:

Impasto lievitato



per 1 treccia

preparazione: ca. 30 minuti

lievitazione: ca. 3 ore

cottura la forno: ca. 50 minuti

carta oleata per la teglia

500 g di farina per treccia

1 1/2 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di zucchero

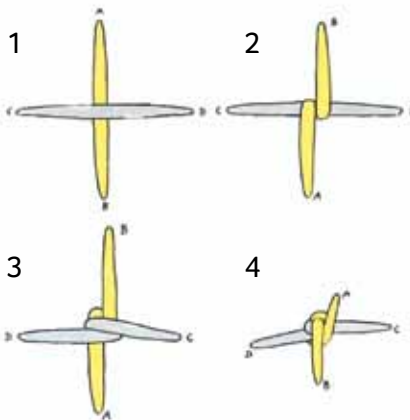
50 g di burro morbido, tagliato a pezzetti

10 g di lievito, sbriciolato

3 dl di latte tiepido

1 tuorlo, sbattuto con 1 cucchiaio di latte

Tressage



Preparazione

1 Mescolare farina, sale e zucchero. Formare una corona. Unire il burro. Sciogliere il lievito in poco latte, versarlo con il latte restante al centro della corona. Lavorare fino a ottenere un impasto morbido. Lasciar lievitare a temperatura ambiente, coperto, fino al doppio del volume.

2 Lavorare nuovamente l'impasto e lasciarlo lievitare ancora una volta fino al doppio del volume.

3 Lavorare nuovamente l'impasto e formare due rotoli. Annodare una treccia. Disporla sulla teglia foderata di carta oleata e lasciarla ancora lievitare per 5–10 minuti. Spennellarla con il tuorlo sbattuto. Cuocere per 50–60 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato a 200 °C. Lasciar raffreddare su una griglia.

Qualche consiglio

1 Versare nella scodella solo una metà della farina e aggiungere il resto solo man mano: in questo modo l'impasto resta morbido.

2 Far fondere il burro e versarlo, assieme al latte, al centro della corona di farina.

3 Per sciogliere il lievito, aggiungere un po' di zucchero, che accelera l'operazione.

4 Lavorare nuovamente l'impasto e lasciarlo lievitare una seconda volta permette di ottenere una treccia più leggera e profumata, che si conserverà più a lungo.

5 L'impasto può essere preparato la sera, e lasciato lievitare durante la notte in frigo.



Nome:

Impasto lievitato

Compito 1

Preparare l'impasto lievitato

Quali affermazioni sono giuste? Metti una **G** accanto a quelle giuste, una **S** accanto a quelle sbagliate.

- 1 Cominciare mescolando subito farina e liquidi. _____
- 2 Aggiungere alla farina pezzetti di burro freddo. _____
- 3 Sciogliere il lievito in liquido molto caldo. _____
- 4 Lavorare la farina e il liquido partendo dal centro della corona. _____
- 5 Lavorare la massa fino a ottenere un impasto morbido. _____
- 6 Al termine della lavorazione, se ti taglia l'impasto con il coltello devono apparire piccole bolle d'aria. _____
- 7 Lasciar lievitare l'impasto allo scoperto, in un luogo caldo, fino al doppio del volume. _____
- 8 Aggiungere zucchero e sale solo dopo aver impastato. _____

Compito 2

Burro o margarina? Sottolinea in ogni frase la parola giusta:



- 1 Il burro/La margarina è un prodotto naturale.
- 2 La preparazione del burro/della margarina richiede una quantità di energia nettamente inferiore alla trasformazione di olio in burro/margarina.
- 3 Il burro/La margarina è il/la stesso/a da sempre, da quando l'essere umano ha imparato a lavorare il latte. È sempre stato/o considerato/a un alimento prezioso.
- 4 Per produrre burro/margarina occorre importare olio.
- 5 Chi ama l'ecologia, ama il burro/la margarina.
- 6 Per produrre burro/margarina non occorrono trasporti su lunga distanza.
- 7 Il burro/La margarina contiene additivi quali emulsionanti, stabilizzatori, coloranti e aromi.
- 8 Il burro/La margarina è prodotto/a con panna svizzera.
- 9 Il burro/La margarina è una «soluzione d'emergenza» trovata nell'Ottocento, per combattere la penuria alimentare dovuta alla crescita demografica o alle guerre.
- 10 Il burro/La margarina è un prodotto genuino e locale.
- 11 Il burro/La margarina ha altrettante calorie quante ha il burro/la margarina.



Soluzione

Impasto lievitato

Compito 1

- 1 Cominciare mescolando subito farina e liquidi. **S**
giusto: Mescolare dapprima farina, sale e zucchero.
- 2 Aggiungere alla farina pezzetti di burro freddo. **S**
giusto: Aggiungere alla farina pezzetti di burro morbido.
- 3 Sciogliere il lievito in liquido molto caldo. **S**
giusto: Sciogliere il lievito in un liquido freddo o tiepido.
- 4 Lavorare la farina e il liquido partendo dal centro della corona. **G**
- 5 Lavorare la massa fino a ottenere un impasto morbido. **G**
- 6 Al termine della lavorazione, se ti taglia l'impasto con il coltello devono apparire piccole bolle d'aria. **G**
- 7 Lasciar lievitare l'impasto allo scoperto, in un luogo caldo, fino al doppio del volume. **S**
giusto: Lasciare lievitare l'impasto, coperto (ad es. con un panno umido) e in un luogo caldo, fino al doppio del volume.
- 8 Aggiungere zucchero e sale solo dopo aver impastato. **S**
giusto: Lo zucchero e il sale vanno uniti alla farina sin dall'inizio.

Compito 2

- 1 Il burro/La margarina è un prodotto naturale.
- 2 La preparazione del burro/della margarina richiede una quantità di energia nettamente inferiore alla trasformazione di olio in burro/margarina.
- 3 Il burro/La margarina è il/la stesso/a da sempre, da quando l'essere umano ha imparato a lavorare il latte. È sempre stato/o considerato/a un alimento prezioso.
- 4 Per produrre burro/margarina occorre importare olio.
- 5 Chi ama l'ecologia, ama il burro/la margarina.
- 6 Per produrre burro/margarina non occorrono trasporti su lunga distanza.
- 7 Il burro/La margarina contiene additivi quali emulsionanti, stabilizzatori, coloranti e aromi.
- 8 Il burro/La margarina è prodotto/a con panna svizzera.
- 9 Il burro/La margarina è una «soluzione d'emergenza» trovata nell'Ottocento, per combattere la penuria alimentare dovuta alla crescita demografica o alle guerre.
- 10 Il burro/La margarina è un prodotto genuino e locale.
- 11 Il burro/La margarina ha altrettante calorie quante ha il burro/la margarina.