

Butterzopf, la treccia svizzera - un'altra versione ancora!

Di versioni del **Butterzopf**, la treccia al burro svizzera, ne ho già proposte diverse... non mi fermo, però, e ne presento un'altra ancora!

Una versione lievemente più impegnativa da preparare ma, credetemi, decisamente buona e dal sapore che conquista!

Ingredienti:

<i>Farina per trecce, oppure:</i>	g.	1'000	750	500
- farina 00	g.	750	560	375
- farina di spelta (farro)	g.	250	190	125
sale (v. nota)	ct.	4	4	2
lievito di birra	g.	30	22	15
zucchero	ct.	6	4	3
latte	ml.	300	220	150
acqua	ml.	300	220	150
burro	g.	120	90	60
uova (v. nota)	pz.	1	$\frac{3}{4}$	$\frac{1}{2}$
latte e uovo per spennellare		QB.	QB.	QB.

Preparazione:

Pesare la farina (mescolando i due tipi se non si usa la miscela per trecce); prelevare dal frigo e pesare il burro tagliato a cubetti e preparare gli altri ingredienti.

In una ciotola mescolare il lievito sbriciolato e mescolare con tutto il latte e l'acqua indicati. Aggiungere anche lo zucchero e 4 (3 – 2) CT. della miscela di farina.

Mescolare bene, coprire e lasciar riposare questa base al riparo da correnti d'aria (io uso il forno spento...) per una mezzoretta.

Trascorso questo tempo, aggiungere alla farina rimasta il sale, mescolare e aggiungerne una metà alla base lasciata a riposare.

Cominciare a impastare fino a completo assorbimento.

Continuando a mescolare, aggiungere il burro e l'uovo.

Appena questi saranno assorbiti aggiungere anche il resto della farina mescolando una decina di minuti fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Piegarlo su stesso un paio di volte, raccoglierlo a palla e lasciarlo lievitare coperto e al riparo per un'ora e mezza.

Trasferire l'impasto lievitato sul piano di lavoro e dividerlo in due parti uguali (*o in quattro se si vogliono formare delle trecce più piccole*); quindi formare delle palle pirlando l'impasto e lasciarle riposare sul piano di lavoro, coperte da un canovaccio, per un'altra mezz'ora.

Formare con ogni palla d'impasto dei bastoncini allungati e cominciare a intrecciare fino a formare una bella treccia a due.

(c'è chi preferisce formare tre bastoncini, affiancarli e poi fare la classica treccia a tre; io trovo più comoda la treccia a due!)

Disporre la treccia (o le trecce) su di una teglia ricoperta di carta-forno e spennellarla con pochissimo latte; lasciar lievitare coperto una ventina di minuti.

Cominciare a riscaldare il forno (statico) a 200°C.

Trascorsi i venti minuti di riposo, mescolare un uovo con poco latte e spennellare generosamente la treccia.

Cuocere nel forno preriscaldato a 200°C dai 40' ai 50' (a seconda delle dimensioni...).

Sfornare e lasciar raffreddare su di una gratella.

A questo punto la treccia è pronta per essere affettata e servita:
buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- *Sale: corrispondenza in cucchiaini da tè (ct.): ct. 5 = g. 20 – ct. 3 = 16 – 2 = 10.*
- *Uovo: molto più comodo usare un uovo piccolo (50g.) invece che misurare $\frac{3}{4}$ di un uovo normale!*
- *La treccia, quando è ben raffreddata, si conserva diversi giorni in un sacchetto di carta messo all'interno di un sacco di plastica.*