

Treccine per colazione



Ingredienti:

550 g farina 0

250 ml latte

100 g zucchero

1 cubetto lievito fresco

50 ml olio semi

1 uovo

aroma limone o arancia

per spennellare: 1 tuorlo + 1 cucchiaio latte

Intiepidite leggermente il latte e sciogliete dentro lo zucchero ed il lievito. Aggiungetelo nella ciotola insieme alla farina, uovo, olio e aroma.



Impastate il tutto finché l'impasto si stacca dalla ciotola. Coprite con la pellicola e lasciate lievitare finché raddoppia di volume.



Mettete l'impasto sul tavolo e dividete in 16 parti. Formate delle treccine a piacere.



Mettete le treccine nella teglia con carta forno sotto. Lasciate lievitare 30 minuti. Spennellate con il tuorlo mescolato con il latte e decorate a piacere. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media circa 12 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Togliete la teglia con le treccine pronte e mettete la seconda.



Coprite e cuocete questa volta direttamente a fiamma media 12 minuti. Lasciate coperto 5 minuti.



Lo steso con la terza teglia. 12 minuti a fiamma media.



Lasciate spento e coperto per 5 minuti.



Avete ottenuto 16 splendide e buonissime treccine da merenda
o colazione!



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.