

BUTTERZOPF (Treccia al burro)

Questo è il pane della domenica che si trova, in realtà già dal sabato, in ogni panetteria elvetica; e oramai al supermercato anche tutti i giorni.



Ne esistono diverse versioni e, chiaramente, esistono molte miscele pronte, sia della grande distribuzione che di piccoli mulini locali (che forniscono in genere anche i forni).

Spesso utilizzo anch'io queste miscele cui in genere basta aggiungere burro e lievito (anche in polvere). Ma per un risultato perfetto o poiché non sempre le ho a portata di mano (p.e. se mi trovo all'estero), fra le ricette che ho sperimentato ritengo che questa sia la migliore.

Ingredienti:

lievito fresco	gr	20
latte intero non freddo	ml	250
zucchero	ct	1/2
farina 00	gr	400
farina manitoba	gr	100
burro	gr	70
albume d'uovo (<i>il tuorlo servirà a spennellare</i>)	pz	1
sale	ct	1/2
Per spennellare		
tuorlo d'uovo (<i>l'albume è andato nell'impasto...</i>)	pz	1
latte	CT	2

Preparazione:

Mescolare in una ciotolina latte, lievito e zucchero e lasciar fermentare in un posto appena tiepido (p.e. il forno spento con la luce accesa) per una decina di minuti.

Mescolare nell'impastatrice la farina col lievito così preparato e aggiungere via via gli altri ingredienti; il sale per ultimo! Lasciar mescolare dolcemente per una decina di minuti e quindi per un minuto con energia. L'impasto risulterà morbido ed elastico.

Dividere in due panetti e lasciar crescere per un'oretta in un luogo tiepido (io uso un apposito contenitore sigillato che permette una lievitazione impeccabile – una bella campana di plastica per dolci funziona quasi altrettanto bene!) e procedere alla preparazione della treccia.

ATTENZIONE: nelle foto che precedono e seguono, per facilitare la comprensione della procedura, ho usato una miscela pronta e ho colorato i due panetti rispettivamente in verde e in rosso!

Formare con i due panetti due rotoli di circa 2 cm Ø e disporli incrociati, uno sull'altro. Annodare il primo su secondo e riportare in fuori le estremità; quindi incrociare il secondo rotolo e riportare in fuori anche queste estremità. Procedere fino a esaurimento dell'impasto formando così una treccia. Fissare le estremità sotto la treccia stessa e separare con le dita, affinché siano lievemente discosti, i componenti della treccia. Porre su una placca coperta con carta forno, spennellare con parte della miscela di latte e uovo e far lievitare ancora 30'; dovrebbe raddoppiare di dimensioni.

Scaldare il forno 200° (forno ventilato, calore inferiore 180°), spennellare nuovamente con la miscela di latte e uovo rimasta e infornare per circa 30' /40'. A cottura ultimata, percuotendo la treccia, dovrebbe dare un suono come di vuoto, altrimenti abbassare la temperatura e cuoce ancora qualche minuto per asciugare le ultime tracce d'umidità. Lasciar raffreddare, affettare e mangiare, cospargendo ogni fetta con ciò che più aggrada.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- *La treccia, quando si è raffreddata bene, si conserva alcuni giorni in un sacchetto del pane riposto in uno di plastica; sempre che non sia stata divorata tutta nei primi minuti d'esistenza!*
- *Ho voluto inserire questa ricetta fra i dolci e i dessert ma, senza problemi, si tratta anche di un ottimo pane da tavola, alla domenica! (io lo mangio a colazione tutta le mattine...)*