



CONIGLIETTI  
E COLOMBE...  
DA MANGIARE

## TRECCIA DOLCE

Ingredienti per fare due trecce:

1 kg di farina 00  
10 gr di sale fino  
50 gr di lievito di birra  
150 gr di burro  
120 gr di zucchero  
1 busta di zucchero vanigliato  
la buccia grattugiata di un limone  
½ lt di latte ca.  
1 uovo per spalmare

Sciogliete il lievito con mezzo bicchiere di acqua tiepida e 3-4 cucchiaini di farina, in modo da ottenere una pasta morbida. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare.

Formate poi una fontana sul tavolo con la farina (tenetene da parte un po', circa un etto, per la lavorazione), il sale, lo zucchero, la busta di zucchero vanigliato, la buccia del limone e unitevi la pasta lievitata. Aggiungete un poco alla volta il burro fuso e il latte quanto ne serve per formare un pastone compatto. Impastate e lavorate la pasta sbattendola con forza per renderla liscia ed elastica, fino a quando non si attacca più alle dita o al tavolo. Quindi dividetela a metà e formate due trecce. Mettetele sulla piastra del forno unta e infarinata e lasciate lievitare. Quando si sono alzate bene, raddoppiando il volume, spalmatele con il tuorlo d'uovo sbattuto per dare colore e mettete in forno caldo a 180-200° per circa 40 minuti.

Per una treccia più golosa potete uni-

## FOCACCIA DELLA NONNA

Ingredienti:

3 etti di farina 00  
40 gr di lievito di birra  
un mazzetto di salvia tritato fine \*  
1 kg di patate lessate e passate al setaccio  
olio di oliva  
sale

Mettete la farina a fontana sul tavolo e incorporatevi le patate tiepide passate al setaccio, il lievito di birra sciolto precedentemente in un bicchiere di acqua tiepida, la salvia, l'olio e il sale.

Lavorate bene in modo da avere un impasto omogeneo e morbido, quindi stendete in una teglia unta di olio, facendo dei buchi con le dita per decorare la superficie. Aggiungete ancora un po' d'olio e di sale. Lasciate lievitare ancora un'ora in luogo tiepido e mettete in forno caldo a 190° circa per 30 minuti.

\* Al posto della salvia si possono usare altre erbe odorose: rosmarino, origano, erba cipollina, ecc.

**BUON APPETITO**

re alla pasta dell'uvetta fatta rinvenire nell'acqua tiepida, e poi scolata, asciugata e infarinata.

Potete provare anche dei ripieni, per esempio di crema pasticcera, spalmandola sulla pasta che poi chiuderete su se stessa per formare gli elementi da intrecciare, facendo attenzione che non debordi.