

TRECCIA BERNESE

Quella del negozio non è mai come quella fatta in casa!

<ul style="list-style-type: none">• 1 kg di farina bianca• 150 g di burro• 1 cubetto di lievito di birra (40 g)• 2 cucchiaini di sale• 1 cucchiaino di zucchero• 1 uovo• 5.5 dl di latte• 1 tuorlo per spennellare	<p>Mescolare in una terrina farina e sale, formare una fontana al centro. Sciogliere il lievito con lo zucchero nel latte. Fare fondere il burro. Aggiungere tutti gli ingredienti, compreso l'uovo, alla farina. Formare una pasta non troppo dura e impastare almeno 10 min, integrando tanta aria nell'impasto. Lasciare lievitare la pasta fino al doppio del volume, ca. 1-2 ore a temperatura ambiente, oppure una notte in frigorifero. Impastare di nuovo brevemente e formare trecce, panini, ometti o altre forme. Disporre sulla placca e lasciare ancora lievitare 30 minuti, mettere brevemente al fresco. Spennellare con l'uovo e fare cuocere a 200 gradi. La durata della cottura dipende dalle dimensioni dei panini. Per due trecce grandi la cottura è di ca. 40 minuti. Nella prima metà della cottura lasciare una ciotolina con acqua nel forno.</p>
	<p><i>Suggerimenti</i></p> <p><i>Comperare la farina apposita e seguire le istruzioni sul pacchetto per l'impasto e per il confezionamento della treccia.</i></p> <p><i>Se si desidera pane dolce aggiungere più zucchero.</i></p>

NOCCIOLE CROCCANTI

- 200 g di nocciole
- 200 g di zucchero
- mezzo pacchetto di zucchero vanigliato
- un goccio d'acqua
- ev. 1 cucchiaino di cacao

Mettere tutto in una pentola e riscaldare mescolando continuamente fino a che l'acqua evapora completamente. Continuare a rimestare energicamente non lasciando caramellare completamente lo zucchero. Ev. Togliere dalla fiamma e mescolare fino a che lo zucchero è ben appiccicato alle nocciole senza essere troppo lucido. Mettere a raffreddare su un foglio di carta da forno. Si conservano a lungo
Possono essere eseguite anche con le mandorle

Cristina le aggiunge assieme a dei cioccolatini ai sacchetti di biscotti che regala a Natale. Ci sono degli abitués che li attendono ogni anno.

