



TRECCIA DI PANE CON CREMA DI GRANA, SALUMI E PROVOLONE



Procedimento:

Per il lievituto, miscelare in una planetaria tutti gli ingredienti e formare un impasto che dovrà riposare e lievitare per un'ora.

Nel frattempo tagliare i salumi misti ed il provolone a piccoli cubetti di circa mezzo cm. Scaldare la panna e portarla ad una temperatura di 80°C. Versare all'interno il Grana Padano grattugiato e

stemperare con una frusta fino a formare una crema.

Preparare l'impasto, versando nel bicchiere della planetaria il lievituto, l'acqua e lasciare stemperare bene. Aggiungere la farina, il Grana Padano grattugiato ed il miele. Lasciare incordare l'impasto e solo alla fine aggiungere il sale. Lasciare lievitare per un'ora.

Al termine della lievitazione, stendere la pasta ad uno spessore di circa mezzo cm formando un rettangolo. Spalmare sopra la crema di grana, i salumi, il provolone, il pepe ed il Grana Padano grattugiato.

Avvolgere a mo' di strudel tenendolo ben stretto.

Abbattere leggermente di temperatura e, quando sarà ben freddo, tagliarlo al centro, orizzontalmente ottenendo così due filoni aperti che andranno poi accavallati a mo' di treccia.

Lasciare lievitare per un'altra ora dopodiché spennellare con olio extra vergine d'oliva ed infornare a 180°C per circa 40'.



Ingredienti:

Ingredienti per il lievutino:

140 gr di farina 400 W 

110 ml d'acqua 

4 gr di lievito

1 cucchiaino di miele

60 gr di olio EVO 

235 ml d'acqua 

6 gr di sale

200 gr di salumi a cubetti

100 gr di provolone a cubetti

Q.B. di pepe

Ingredienti per l'impasto:

200 gr di farina 400 W 

240 gr di farina 220 W 

50 gr di Grana Padano 

Ingredienti per la crema di grana:

150 gr di Panna White 35% 

150 gr di Grana Padano 