

TRECCIA DEL BUONAUGURIO

Ingredienti per 6 persone:

500 g di pasta da pane pronta (acquistata dal panettiere),
un uovo,
una manciata di semi di papavero,
una manciata di semi di sesamo,
una manciata di semi di finocchio,
2 cucchiai di olio extravergine,
poca farina.

Mettete la pasta da pane sulla spianatoia infarinata, dividetela in 3 parti uguali e formate con ogni pezzo un rotolo di uguale lunghezza.

Spennellate i rotoli con l'uovo sbattuto insieme all'olio, poi cospargetene uno con i semi di papavero, un altro con quelli di sesamo e l'ultimo con i semi di finocchio.

Foderate la placca con carta da forno, appoggiate al centro i 3 rotoli e intrecciateli con cautela, formando una grossa treccia regolare.

Per facilitare l'operazione, ungetevi leggermente le mani di olio.

Lasciate lievitare la treccia per 20 minuti, quindi cuocetela in forno già caldo a 180° per 50 minuti circa.