



Treccia al pesto - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

postato da Silvia

Pane - basilico - aglio

(dal Blog: [Profumo di Lievito](#))

Morbida e profumata, dall'alveolatura fitta e minuta, può essere utilizzata per un buffet, magari in piccole monoporzioni debitamente farcite.

Ingredienti:

500gr farina 00 di media forza (W 250)

280 ? 290gr acqua

90gr pesto

6gr lievito fresco

10gr sale

Un cucchiaino malto

Sciogliamo 3gr di lievito ed il malto in 200gr di acqua, mescoliamo 200gr di farina, copriamo.

Dopo ca. 1 ora (o quando compariranno le prime fossette al centro), uniamo l'acqua rimanente, in cui avremo sciolto gli altri 3gr di lievito, e ca 150gr di farina. Avviamo la macchina a vel. 1, quando il composto sarà diventato cremoso, uniamo il sale e, poco dopo, un po' di farina per asciugare l'impasto. Portiamo la vel. a 1,5 e, quando l'impasto si sarà avvolto sul gancio, inseriamo gradatamente due cucchiaini di pesto. Lasciamo assorbire, poi aggiungiamo il resto della farina e lasciamo andare fino a che non incorda. Inseriamo lentamente il pesto rimanente e facciamo andare la macchina fino a che l'impasto non risulti omogeneo. Trasferiamo in un contenitore chiuso e, dopo 15', mettiamo in frigo a 5 ? 6° per sei ore.

Tiriamo fuori dal frigo ed attendiamo i primi cenni di lievitazione, dopo di che spezziamo in 4 e formiamo a palla non tesa

copriamo a campana. Dopo 20' avvolgiamo ogni pezzo a filone e diamo una prima allungata. Ripartendo dal primo allungiamo a ca. 40cm e formiamo una treccia ben tesa.

Mettiamo in una teglia oliata o con carta da forno e copriamo con pellicola. Al raddoppio inforniamo, con vapore, a 220°. Dopo 10' togliamo l'acqua e portiamo a cottura a 180° (ca 20 ? 30)

Io non ho usato il kenwood ma il frullino con i ganci per impasti.

