

## Le treccine con il lievito madre

### Ingredienti

300 gr. di farina

160 gr. di lievito madre

100 gr. di zucchero

50 gr. di olio di oliva o di mais

1 uovo

100 gr. di latte

La buccia di un limone grattugiata ( oppure una fialetta al limone )

Zucchero granella per decorare.

### Esecuzione

Sciogliere il lievito madre nel latte ( temperatura ambiente ).

Aggiungere l'uovo e via via gli altri ingredienti ( per ultimo la farina ).

Impastare a mano per una decina di minuti fino a quando il composto appare liscio e morbido.

Fare lievitare l'impasto per una quindicina di ore in un recipiente ricoperto di pellicola per alimenti.

Solo quando è ben lievitato impastare nuovamente e dividerlo in sei parti. Con ciascuna parte fare una treccina.

Disporre le sei treccine sulla teglia del forno e lasciare lievitare nuovamente per qualche ora. Quando le treccine hanno raddoppiato il loro volume spennellarle con latte mescolato ( se si vuole ) con un tuorlo d'uovo e depositarvi sopra della granella di zucchero.

Infernare le treccine in forno statico a 180 gradi per 20-25 minuti circa.

Che fragranza!

