
Pekarske pletenice, treccia di pane sloveno

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

La treccia di pane al forno, in sloveno pekarske pletenice, è una varietà di pane tradizionale sloveno per occasioni speciali.

La treccia di pane (pekarske pletenice) è concepita come una varietà di pane più ricca e delicatamente dolce per speciali occasioni festive. La treccia doveva essere realizzata con un intreccio di quattro ceppi. Nella tradizione slovena, questo pane era un tipico regalo per l'onomastico o per una sposa, che lo riceveva insieme ad altre prelibatezze in un cesto, in segno di buona fortuna e come razione di cibo per la sua prima settimana di matrimonio e vita in una nuova casa.

Ingredienti per l'impasto 500 g di farina 3 cucchiaini di olio 1 cucchiaino di zucchero 1 uovo 1 tuorlo d'uovo per la crosta 1 bustina di zucchero vanigliato 3 cucchiaini di latte caldo 3 cucchiaini di panna tiepida 1 cucchiaino di cremor tartaro 200 g di lievito rum q. b. sale q. b. **Tempo di preparazione** Un'ora e mezza Disporre in una ciotola capiente la farina e mescolarla con il cremor tartaro, il lievito, il sale, il latte caldo, l'olio e la panna. Indi aggiungere l'uovo, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il rum. Amalgamare il tutto, formate un impasto soffice e lasciate lievitare per 30-40 minuti, coperto da un canovaccio, in un luogo caldo. Una volta lievitato, tagliare l'impasto in più pezzi e arrotolarli in lunghe corde, in modo da usarne 4 per ogni treccia. Infine disporle su una teglia con carta da forno e ricoprire ogni treccia con una spennellata di tuorlo d'uovo sbattuto. Infine cuocere in forno a 180° per 30 minuti. *Ricetta adattata da "Grandma's kitchen, Recipes from Slovenia", CIP - Kataložni zapis o publikaciji, Ljubljana, 2017.*