LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Treccia ripiena di melanzane
Con la ricetta del Bimby!!!

Difficoltà
media

Quantità
8 persone

Tempo
180 minuti

Ingredienti

- Per l'impasto:
- Latte - 250 ml
- lievito secco mastro fornaio - 1 bustina
- zucchero - 1 cucchiaino
- uova - 1
- farina manitoba - 300 g
- farina 00 - 250 g
- olio di oliva - 50 g
- sale fino - 10 g
- 1 tuorlo per spennellare
- Per il ripieno:
- melanzana - 1
- pomodorini - una decina
- mozzarella o dolce sardo - 100 g
- parmigiano - 50 g
- un pizzico di origano
- qualche foglia di basilico
- olio - q.b.
- sale - q.b.

Preparazione

Ho provato la treccia con la ricetta del Bimby ma ho voluto farcirla con le verdure. Potete farla sia con la macchina del pane, sia con una planetaria e sia a mano. Scaldate leggermente il latte e aggiungete tutti gli altri ingredienti. Impastate fino ad avere un impasto morbido ed elastico. Mettete l'mpasto in una ciotola e copritelo. Farlo lievitare per un' ora, fino a che sarà raddoppiato. Preparate il ripieno. Tagliate la melanzana a dadini e farla saltare in una padella antiaderente. Salate. Tagliate i pomodorini a dadini e conditeli con un filo d'olio, sale e un pizzico di origano. Fate la mozzarella a dadini e unite tutti gli ingredienti in un unico piatto. Aggiungete il parmigiano e mischiate. Quando l'impasto sarà ben lievitato, stenderlo con il mattarello, formando un rettangolo. Dividerlo in tre parti uguali. Stendere una parte del composto su ogni pezzo di pasta. Arrotolare e chiudere formando tre cilindri. Intrecciare tra loro e mettere a lievitare sulla teglia ricoperta di carta forno. Far lievitare per 30 min e poi spennellare la treccia con il tuorlo sbattuto. Cuocere in forno caldo a 200° per circa 30 min o fino a doratura.