

How to make Easter Bread



Ingredients for the buns:

50g flour
150ml milk
40g sugar
20g fresh yeast
30g butter
5g salt
2 eggs

4 eggs to decorate the Easter bread.

How to make the dough:

1. Dissolve the yeast in the milk at 36°C.
2. Add the butter at room temperature, the 2 eggs, the sugar and half of the flour.
3. Start kneading. When the flour is absorbed, add the salt and gradually add the remaining flour.
4. Knead until the dough is soft, smooth and homogeneous.
5. Sprinkle the work surface with flour. Pour the dough onto the work surface and flour your hands well. Shape the dough into a ball and place it in a well-greased container.
6. Cover the container well so that the dough does not crust and leave to rise until it has doubled in volume (about 60 minutes). You can also put the container in the oven with just the light on which maintains a temperature of about 30°C.
7. Sprinkle the work surface with a little flour. Turn the dough onto the table and press it

Ingredienti per il pane:

50g farina tipo '0'
150ml latte
40g zucchero
20g lievito fresco
30g burro
5g sale
2 uova

4 uova per decorare il pane pasquale.

Come preparare l'impasto:

1. Sciogliere il lievito nel latte a 36°C.
2. Aggiungere il burro a temperatura ambiente, le 2 uova, lo zucchero e metà della farina.
3. Iniziate ad impastare. Quando la farina è assorbita, aggiungete il sale e aggiungete a poco a poco la farina rimanente.
4. Impastate fino ad ottenere un impasto morbido, liscio ed omogeneo.
5. Spolverizzate il piano di lavoro. Versate l'impasto sul piano di lavoro e infarinatevi bene le mani. Formate una palla e metterla in un contenitore ben imburato.
6. Coprite bene il contenitore in modo che la pasta non faccia la crosta e mettete a lievitare fino al raddoppio del volume, circa 60 minuti. Potete

and fold it a couple of times to give the dough strength.

8. Divide into two equal parts and cover tightly and let it rest for 10 minutes.
9. Take a portion of the dough and roll it out to obtain a log that is about 90cm long.
10. Repeat the process for the other half of the dough.
11. Form a plait without tightening the two rolls of dough too tightly against each other.
12. Place the plait on a greased baking sheet or covered with greaseproof paper.
13. Insert 4 eggs into the folds of the braid.
14. Cover tightly and let rise until doubled in volume, about 45 minutes.
15. Mix an egg yolk with 5g of water. Gently brush the surface of the Easter bread with egg yolk.
16. Bake at 180°C in a preheated static oven for 45-50 minutes, until golden.

anche mettere il contenitore nel forno spento con la luce accesa che mantiene una temperatura di circa 30 c.

7. Spolverizzate il tavolo di lavoro con un po' di farina. Rovesciate l'impasto sul tavolo e schiacciatelo e piegate un paio di volte per dare forza all'impasto.
8. Dividete in due parti uguali e coprite bene e lasciarlo riposare 10 minuti.
9. Prendete una porzione dell'impasto e arrotolare fino ad ottenere un bastoncino di 90 cm.
10. Ripete il procedimento per l'altra metà della pasta
11. Formate una treccia senza stringere troppo i due rotoli di pasta l'uno contro l'altro.
12. Depositare la treccia su una teglia imburrata o ricoperta di carta forno.
13. Inserite 4 uova nelle pieghe della treccia.
14. Coprite bene e fate lievitare fino al raddoppio del volume, circa 45 minuti.
15. Mischiare un rosso d'uovo con 5 g di acqua. Spennellate delicatamente la superficie del pane Pasquale con il rosso d'uovo.
16. Cuocete a 180°C con forno statico già caldo per 45-50 minuti, fino a quando è dorato.

