

# TRECCIA ALLA PANCETTA

## Ingredienti:

- 150 ml di latte
- 50 g di margarina
- 450 g di farina
- 1 confezione di lievito
- 150 g di pancetta a cubetti
- 150 ml di vino bianco
- 1 cucchiaino e ½ di sale

## Glassa/decorazione:

- 1 tuorlo d'uovo



## Preparazione:

- Scaldare il latte e far sciogliere la margarina al suo interno
- Mescolare la farina e il lievito
- Unire i cubetti di pancetta, il vino bianco, il sale e il composto caldo di latte e margarina, mescolare il tutto e lavorare fino a ottenere un impasto liscio
- Far lievitare l'impasto in una ciotola al caldo per circa un'ora
- Formare una treccia e inserirla nello stampo in silicone

## Glassa/decorazione:

- Spennellare la superficie con il tuorlo d'uovo

Far cuocere per 40 minuti a fuoco basso.

