



Animaletti di treccia

DIVERTIMENTO IN CUCINA
CON I BAMBINI

La tua salute.
Il tuo partner.

CSS

Sommario

Premessa	3
Ricetta di base impasto per treccia	4
Treccia sana	5
Panetteria di animaletti di treccia	6
Maialino	7
Serpente	8
Colomba	9
Topolino	10
Tartaruga	11
Riccio	12
Farfalla	13
Coniglio	14
Ispirazione	15



IMPRESSUM

Editrice

CSS Assicurazione

In collaborazione con
Lara Hüsler

www.food4life.ch

Per tutta la famiglia

Divertimento in cucina per bambini e adulti. Quale partner per la salute vogliamo sostenere esperienze in cucina con tutta la famiglia.

Vi mostriamo una selezione di diversi tipi di forme di trecce perché un'ottima treccia al burro può essere gustata in diverse forme - senza limiti alla fantasia. Vi auguriamo tanto divertimento in cucina.





Impasto

RICETTA DI BASE

INGREDIENTI PER UNA PORZIONE

- 500 g farina per treccia
- 10 g sale
- 1 c zucchero
- 1 bustina lievito secco
- 80 g burro
- 3 dl acqua e latte
- 1 tuorlo
- 1 C latte

COME FARE

Preparazione:

Mescolare la farina, il sale, il lievito secco e lo zucchero in una ciotola. Aggiungere l'acqua e il latte e il burro e impastare fino a ottenere un impasto morbido e liscio. Coprire e far lievitare fino al doppio della massa a temperatura ambiente per circa 2 ore.

Preparazione doratura:

Mescolare bene il tuorlo d'uovo e il latte.

Treccia sana?

BUONA E RICCA DI NUTRIENTI!

La ricetta equilibrata della treccia con farina di spelta e zucchine è riportata sul sito css.ch/ricette oppure può essere scaricata con il codice QR!





*Uno, due,
tre...*



**... UN CORDIALE BENVENUTO
ALLA PANETTERIA
DEGLI ANIMALETTI DI TRECCIA**

Maialino

PER 6 MAIALINI

1 porzione di impasto per treccia (vedi ricetta di base a pagina 4)

COS'ALTRO TI SERVE

- Cannuccia
- Uva sultanina per la decorazione



Dividere l'impasto in un pezzo grande e in due piccoli. Con la parte più grande formare una palla e appiattirla leggermente.



Con una parte piccola formare il naso. Forare due narici con una cannuccia. Riporla sopra la testa.



Con l'ultimo pezzo d'impasto formare due orecchie della stessa dimensione e applicarle sulla testa. Per gli occhi utilizzare l'uva sultanina.



Spennellare con l'uovo prima di infornare. Cuocere per circa 20 minuti nella parte inferiore del forno a 200 gradi in modalità statica.

Serpente

PER 8 SERPENTI

1 porzione di impasto per treccia (vedi ricetta di base a pagina 4)

COS'ALTRO TI SERVE

- 1 rotolo di foglio d'alluminio
- Uva sultanina per la decorazione
- 8 bastoncini di cioccolato



1

Formare un bastoncino con il pezzo rettangolare di foglio di alluminio. Formare un lungo filone regolare con l'impasto.



2

Arrotolare l'impasto attorno al bastoncino di alluminio e premere leggermente.



3

Per gli occhi utilizzare l'uva sultanina. Spennellare con l'uovo prima di infornare.



4

Cuocere per ca. 20 minuti a 200 gradi in modalità statica. Sostituire il foglio di alluminio con un bastoncino di cioccolato.

Colomba

PER 8 COLOMBE

1 porzione di impasto per treccia (vedi ricetta di base a pagina 4)

COS'ALTRO TI SERVE

- Forbici
- Uva sultanina per la decorazione



1

Con l'impasto formare un filone con una parte più grossa alla fine.



2

Formare un nodo e far passare la testa attraverso il buco. Appiattare la coda.



3

Per gli occhi utilizzare l'uva sultanina. Tagliare due volte la coda con le forbici.



4

Spennellare con l'uovo prima di infornare. Cuocere a 200 gradi per circa 20 minuti nella parte inferiore del forno in modalità statica.

Topolino

PER 8 TOPOLINI

1 porzione di impasto per treccia (vedi ricetta di base a pagina 4)

COS'ALTRO TI SERVE

- Forbici
- Uva sultanina per la decorazione



1

Formare una coda con un piccolo pezzo d'impasto. Con la parte più grande formare un corpo rotondo leggermente allungato.



2

Attaccare la coda sotto il corpo e farla passare sopra la schiena.



3

Per gli occhi utilizzare l'uva sultanina. Formare due grandi orecchie con le forbici.



4

Spennellare con l'uovo prima di infornare. Cuocere a 200 gradi per circa 20 minuti nella parte inferiore del forno in modalità statica.

Tartaruga

PER 5 TARTARUGHE

1 porzione di impasto per treccia (vedi ricetta di base a pagina 4)

COS'ALTRO TI SERVE

- Forbici
- Coltello
- Uva sultanina per la decorazione



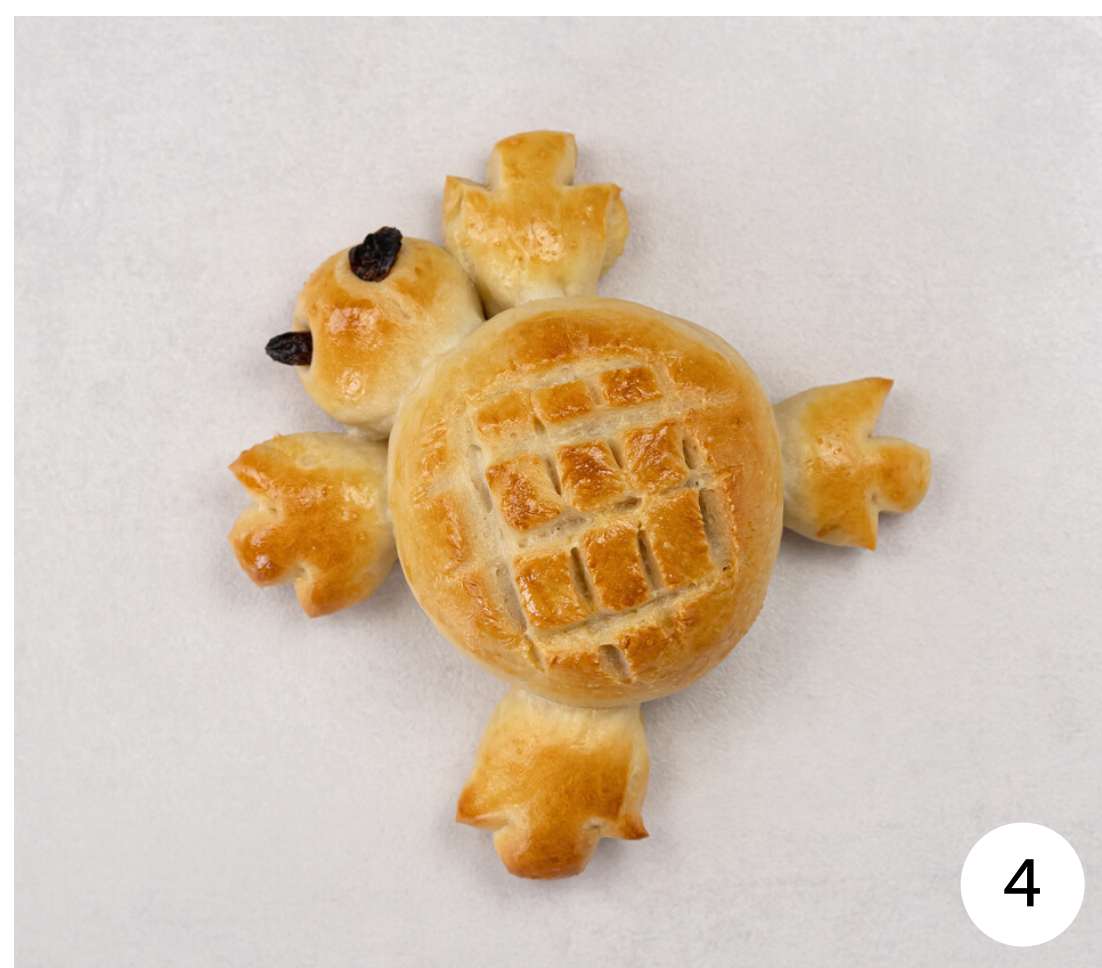
Dividere l'impasto a metà. Con la prima parte formare due filoni e sovrapporli come nella foto. Questi sono i piedi.



Con la seconda parte dell'impasto formare il corpo e una piccola testa. Disporli sui piedi premendo.



Per gli occhi utilizzare l'uva sultanina. Tagliare i piedi due volte con le forbici. Incidere la schiena con un coltello formando delle croci.



Spennellare con l'uovo prima di infornare. Cuocere a 200 gradi per circa 20 minuti nella parte inferiore del forno in modalità statica.

Riccio

PER 8 RICCI

1 porzione di impasto per treccia (vedi ricetta di base a pagina 4)

COS'ALTRO TI SERVE

- Forbici
- Uva sultanina per la decorazione



1

Formare con l'impasto una palla con un finale leggermente appuntino (testa).



2

Per gli occhi utilizzare l'uva sultanina. Effettuare dei tagli regolari sulla schiena con le forbici.



3

Spennellare con l'uovo prima di infornare. Cuocere per circa 20 minuti nella parte inferiore del forno a 200 gradi in modalità statica.

Farfalla

PER 6 FARFALLE

1 porzione di impasto per treccia (vedi ricetta di base a pagina 4)

COS'ALTRO TI SERVE

- Marmellata, nutella o formaggio fresco (ripieno)
- Coltello
- Cucchiaino



1

Mettere da parte una piccola parte d'impasto (corpo). Stendere la restante parte formando un rettangolo. Spalmare il ripieno scelto.



2

Avvolgere la pasta per il lungo e tagliarla a fette. Un lato dovrebbe essere leggermente più largo.



3

Con l'impasto messo da parte formare il corpo e intagliare le ali. Posizionare le ali su entrambi i lati del corpo e premere sul centro.



4

Spennellare con l'uovo prima di infornare. Cuocere a 200 gradi per ca 18-20 minuti nella parte bassa del forno in modalità statica.

Coniglio

PER 5 CONIGLI

1 porzione di impasto per treccia (vedi ricetta di base a pagina 4)

COS'ALTRO TI SERVE

- Forbici
- Uva sultanina per decorare
- Carote mini



Con la parte principale dell'impasto formare un corpo allungato. Posizionare una palla grande (testa) e due piccole (piedi) sul corpo e premere.



Con la parte restante formare le orecchie e posizionarle sulla testa. Intagliare le braccia.



Per gli occhi utilizzare l'uva sultanina. Intagliare la bocca. Posizionare la carota mini sulla pancia e circondarla con le braccia.



Spennellare con l'uovo prima di infornare. Cuocere a 200 gradi per circa 20 minuti nella parte inferiore del forno in modalità statica.



Suggerimento: dopo la cottura bucare la parte finale della carota e infilarci prezzemolo fresco.

La tua salute.
Il tuo partner.

LASCIARSI INSPIRARE!

Questa e altre idee per ricette sono
disponibili sul sito css.ch/ricette.

