

Ricetta: **Brioche**

Author: WWW.MISYA.INFO

Trovare l'impasto per ottenere la brioche perfetta è come cercare l'acqua nel deserto! Questo è l'ultimo esperimento che ho fatto per preparare le briochine morbide ricoperte dalla granella di zucchero. L'impasto mi è piaciuto molto, è molto morbido e profumato però... non è ancora la brioche perfetta! Innanzitutto è troppo poco dolce per i miei gusti (la prossima volta proverò ad aumentare la dose di zucchero) , non sono riuscita ad ottenere il colore rosso/marrone tipico delle briochine da forno pur avendo spennellato ogni brioche con il tuorlo d'uovo e poi il giorno dopo hanno perso la loro sofficità (la prossima volta aumenterò la dose di burro). Devo dire però che appena sfornare queste brioche farcite di nutella erano davvero buonissime. Se provate la ricetta fatemi sapere cosa ne pensate e se avete apportato delle modifiche.

Ingredienti per 16 brioches:

500 gr di farina 00
20 gr di lievito di birra
100 gr di zucchero
1 cucchiaino di essenza di vaniglia
2 uova
80 gr di burro
220 ml di latte

1 tuorlo
Granella di zucchero

Tempo di preparazione: 40 min
Tempo di cottura: 15 min
Tempo totale: 45 min + 3 ore riposo impasto

Procedimento:

In un'ampia ciotola disporre la farina con al centro il lievito disciolto in un pò di latte tiepido, lo zucchero, le uova e l'essenza di vaniglia.

Iniziare ad impastare per far amalgamare gli ingredienti, aggiungere quindi il burro fuso intiepidito e continuare a lavorare l'impasto.

Iniziare ora ad aggiungere il latte un pò per volta e farlo assorbire all'impasto.

Non appena tutti gli ingredienti si saranno amalgamati, proseguire la lavorazione sulla spianatoia.

Lavorare l'impasto aggiungendo il latte un pò per volta fino a che l'impasto non risulti liscio omogeneo ed elastico. Trasferire quindi l'impasto nella ciotola metterlo al coperto e farlo lievitare per 2 ore o fino al raddoppio.

Riprendere quindi l'impasto rilavorato un pò per sgonfiarlo e dividerlo in 16 panetti.

Spennellare le briochine con un tuorlo d'uovo, spolverizzarle con la granella di zucchero e disporle su una placca da forno rivestita di carta oleata

Far lievitare i panetti per circa 40 minuti. Infornare quindi le briochine a 160° e cuocere per 15 minuti circa.

Lasciar intiepidire le briochine, quindi servirle accompagnate da marmellata o nutella

Ed ecco un particolare dell'interno della brioche

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO