Ricetta: **Brioche rustica con ciambotta**

Author: WWW.MISYA.INFO

Buongiorno a tutti.. come vi avevo anticipato prima di partire per Venezia, ecco la ricetta della Brioche rustica ripiena di ciambotta. In attesa di avere un briociolo di tempo per preparare qualche ricetta natalizia accontentatevi di questa brioche rustica con le verdure :P Questo week end spero di realizzare gli omini di pan di zenzero o i cantucci , vediamo un pò cosa riesco a fare :) Baci

Ingredienti per la pasta brioche:

1 uovo
35 ml di olio
15 gr di zucchero
125 ml di latte
8 gr di sale
1/2 cubetto di lievito di birra
330 gr di farina

Ingredienti per il ripieno:

1 cipolla
2 melanzane
2 carote
1 peperone giallo
3 zucchine
6 pomodorini
sedano
basilico
peperoncino
sale
1 uovo
200 gr di scamorza affumicata

Procedimento per preparare la brioche rustica con ciambotta

In una ciotola mescolate il latte , l'olio, l'uovo,lo zucchero e il lievito.

Aggiungere ora la farina setacciata a pioggia e infine il sale.

Lavorate il composto su una spianatoia infarinata fino a che l'impasto non risulti compatto e omogeneo.

Formate una palla con l'impasto e fatela lievitare al coperto per un paio d'ore circa.

Nel frattempo preparate la ciambotta per il ripieno della brioche.
Tagliate la scamorza a cubetti e tenetela da parte.
Lasciate raffreddare la ciambotta.

Riprendete ora l'impasto lievitato e stendetelo con un mattarello in modo da formare un rettangolo di circa 30 cm x 40 cm. Dividete il rettangolo in tre strisce verticali.

Disponete al centro di ogni rettangolo le verdure e i quadrotti di scamorza.

Chiudete delicatamente formate tre cilindri e intrecciateli.

Io visto che com'è noto non so fare le trecce, ho fatto di ogni striscia un rustico avvolgendolo su se stesso in questo modo...

Lasciate lievitare ancora 30 minuti.

Quindi adagiate la Brioche rustica su una teglia antiaderente e spennettela con l'uovo sbattuto

Cuocete in forno a 180° per 30 minuti circa.

Lasciar intiepidire la brioche con le verdure, quindi tagliarla a fette e servire.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO