Ricetta: **Pan Brioche**

Author: WWW.MISYA.INFO

Il Pan Brioche è un pane morbidissimo e molto versatile adatto sia per la colazione ,dove potrete accompagnarlo con nutella, miele o marmellata, che per portarlo in tavola,in sostituzione del pane, accompagnandolo con formaggi e salumi. L'impasto che ho ottenuto con questa ricetta di pan brioche ( che è una mia variazione della ricetta che si trova sul ricettario bimby) è una favola, un pane soffice e che si scioglie in bocca. Questa volta sono stata impeccabile, impasto, lievitazione e cottura, tutto perfetto... che soddisfazione quando l'ho portato in tavola sotto gli occhi increduli di tutti che pensavo fosse un pane acquistato hihihihi Il panbrioche si conserva morbido anche un paio di giorni se chiuso in un sacchetto per alimenti, ma a casa mia è durato un paio d'ore ;) Provate questa ricetta e ve ne innamorerete, ve lo garantisco!

Ingredienti per 1 stampo da 30 cm:
500 gr di farina 00
50 gr di zucchero
150 ml di latte
25 gr di lievito di birra
2 uova
1 pizzico di sale
100 gr di burro

1 uovo

Tempo di preparazione: 20 min
Tempo di cottura: 30 min
Tempo totale: 50 min + 2 ore di lievitazione
Procedimento per preparare il Pan Brioche
In un'ampia ciotola versare farina e lo zucchero.
Fare la fontana e al centro mettere il lievito sciolto nel latte appena intiepidito e le uova

Amalgamare gli ingredienti al centro della fontana quindi aggiungere il sale e il burro a tocchetti

Lavorare bene l'impasto fino ad ottenere un panetto morbido ed elastico

Far lievitare per 1 ora circa, fino a che l?impasto sarà raddoppiato di volume.

Formare con l'impasto un filoncino che andrete a mettere in uno stampo da plumcake rivestito di carta forno.

Coprire  e lasciare lievitare per 1 ora o fino a quando la cupola il pane uscirà dallo stampo.

Spennellare il pan brioche con 1 uovo sbattuto ed infornare in forno già caldo a 180°

Cuocere in forno a 180 °C per 25/30 minuti circa.

Lasciar raffreddare il pan brioche prima di sollevarlo dallo stampo e poggiarlo

su un piatto da portata

Tagliare a fette spesse e servire per accompagnare formaggi e affettati o marmellata e nutella

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO