

◊ Categoria: Lievitati - Dolci



Informazioni Generali

Preparazione: 120 min

Cottura: 15 min

Costo: Basso

Difficoltà: Media

Nota Aggiuntiva: Più 4 ore e mezza per la lievitazione e 12 ore per il riposo in frigo



Cosa c'è di meglio che iniziare la giornata con una brioche? Diffuse dal Nord al Sud Italia, tuffate nel cappuccino o nella granita, le brioche sono famosissime in tutta Europa e fanno parte della tradizionale colazione all'italiana.

Le brioche sono morbidissimi e soffici cornetti di pasta lievitata, a base di zucchero, uova e burro, spennellati con panna e uovo e cotti in forno dopo una lunga lievitazione. Una volta pronte le brioche possono essere consumate al naturale, semplicemente spolverizzate con zucchero a velo, oppure farcite con la classica crema pasticcera, nutella o marmellata.

Con questa ricetta potrete preparare delle ottime brioche, che nulla avranno da invidiare a quelle del bar: provatele!

Ingredienti per 20 brioche:

» Burro ammorbidito 350 gr	» Sale 15 gr
» Farina 0 550 gr	» Uova 6
» Latte tiepido 70 ml	» Zucchero 80 gr
» Lievito di birra 13 gr	

per spennellare

» Panna liquida fresca (o latte) 2 cucchiari	» Uova 1 tuorlo
---	---------------------------

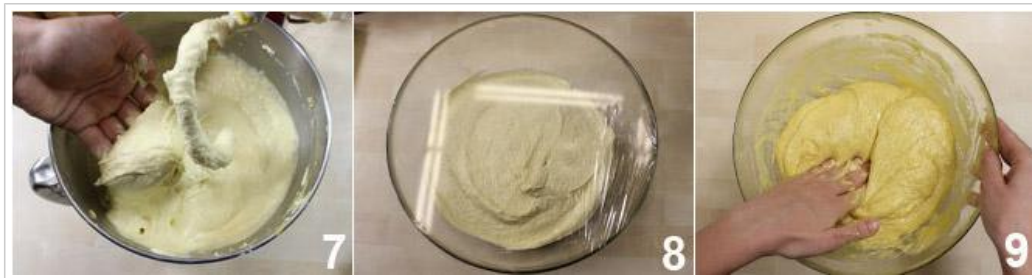
Preparazione



Per preparare le brioche, iniziate a sciogliere il lievito di birra nel latte tiepido (1); intanto tagliate il burro a pezzetti e lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente. Nella ciotola di una planetaria (se non l'avete potete impastare a mano), mescolate la farina setacciata, lo zucchero e il sale (2). Unite il lievito sciolto nel latte e impastate con il gancio (3).



Aggiungete poi le uova (4) e impastate per 6-8 minuti a velocità bassa. Aumentate la velocità e aggiungete il burro ammorbidito un pezzetto alla volta (5), avendo cura di aggiungere il successivo quando il precedente sarà stato completamente assorbito (ci vorrà un'ora circa). Piano piano il composto diventerà spumoso e di colore chiaro (6).



Continuate ad aggiungere il burro e quando avrete ottenuto un impasto molto morbido e omogeneo (7), mettetelo in una ciotola, copritelo con la pellicola e lasciatelo lievitare in forno spento con la luce accesa per circa 3 h (8). Trascorso questo tempo, impastate nuovamente il composto, rigirando la pasta con la mano 2-3 volte (9), e mettetelo in frigo, sempre coperto con della pellicola, per almeno 12 ore, fino a quando l'impasto non si sarà solidificato.



L'impasto sarà a questo punto ben compatto: trasferitelo su di una spianatoia infarinata quanto basta per non fare attaccare l'impasto (10) e stendetelo in una sfoglia alta 1 cm. Tagliate dei triangoli che abbiano la base di 8 cm e i lati di 15 cm (11) e, partendo dalla base (12), arrotolateli fino alla punta su se stessi.



Incurvate leggermente le estremità verso l'interno (13) e poneteli su una leccarda ricoperta di carta forno (14). Sbattete il tuorlo con la panna (o il latte) in una ciotolina (15) e



spennellate le brioches (16). Lasciatele lievitare ancora per 1 e 30 h circa, fino a che avranno raddoppiato il loro volume (17). Infornate le brioches in forno già caldo a 200° per 13-15 minuti, fino a che non saranno dorate in superficie (18). Ecco le vostre brioches pronte per essere gustate: spolverizzatele con lo zucchero a velo o farcitele e servite!

Conservazione

Conservate le brioches in un contenitore ermetico o sotto una campana di vetro fino a 4 giorni.

Consiglio

L'impasto per la brioche può essere fatto anche a mano. L'importante è incorporare il burro alla fine e molto lentamente. Le brioches possono essere farcite a piacere una volta cotte, sia con ingredienti dolci che salati.