

Brioche (Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 245g di farina
- 7g di lievito fresco di birra
- 85g di burro
- 30g di zucchero
- 1 uovo
- 10cl di latte
- 5g di sale

Préparation

1. Ecco qui sotto la ricetta della colazione perfetta, quella di un'ottima brioche al burro trovata nel Quaderno delle ricette che spacca di Nicolas Paciello.
2. Cosa c'è di meglio del buon odore di una brioche tiepida la mattina in cucina?
3. Questa ricetta è veloce e piuttosto semplice da preparare, e otterrete una brioche con una mollica filante e fondente, quindi cimentatevi!
4. Riscaldare leggermente il latte e sciogliervi il lievito fresco.
5. Meschiate la farina, lo zucchero e il sale, poi aggiungete 1 uovo e, poco a poco, il latte.
6. Puoi fare la brioche nella ciotola del robot da cucina munito di gancio, oppure impastando a mano (ci vorrà un po' più di tempo ma è del tutto possibile).
7. Quando l'impasto è omogeneo, incorporare il burro a pomata.
8. Quando l'impasto della brioche si stacca dalle pareti della ciotola, copritelo con pellicola e mettetelo nel frigorifero per 2 ore.
9. Successivamente, sgonfiate l'impasto e dividetelo in 4 porzioni uguali.
10. Formate delle sfere e mettetele in uno stampo da plumcake imburato.
11. Lasciate lievitare la brioche finché triplica di volume (nel libro si dice 1h30 ma dipende dalla temperatura dell'ambiente in cui vi trovate, per me ci sono volute circa 2 ore).
12. Preriscaldate il forno a 200°C.
13. Sbattete un uovo e un tuorlo, poi spennellate questa doratura sulla brioche con un pennello.
14. Infornata a 175°C per 20 a 25 minuti.