

# La brioche del Ritz (François Perret)

## Ingrédients

- 20g di latte intero
- 14g di lievito di birra
- 400g di farina di grano tenero (o in mancanza, farina T45)
- 50g di zucchero di canna
- 1 buona presa di fior di sale / sale
- 230g di uova (tra 4 e 5 uova, potrete utilizzare il surplus per la doratura delle brioche prima della cottura) + forse un uovo per la doratura
- 280g di burro dolce

## Préparation

1. Per i più anziani di voi, forse ricorderete che quasi 2 anni fa ho vinto un concorso sul tema del paris-brest organizzato dalla scuola del Ritz.
2. Il primo premio era una notte al Ritz, dove sono andata quasi 1 anno fa.
3. Perché ve ne parlo di nuovo?
4. Perché oltre alla notte in hotel, ho anche avuto la fortuna di gustare la colazione, che comprendeva la migliore brioche della mia vita, una piccola brioche rotonda molto semplice ma incredibilmente buona.
5. Quindi, quando ho ricevuto il libro di François Perret, *Instant Sucrés au Ritz Paris*, mi sono precipitata sulla ricetta della brioche, e solo dopo aver mescolato tutti gli ingredienti mi sono resa conto del grosso errore riguardo alla quantità di latte... Ho quindi aggiunto farina, burro e ho ottenuto una brioche molto buona, ma che non era quella del Ritz.
6. Infine, cercando su internet recentemente, sono inciampata nel blog *letabliergourmet*.
7. fr che dava la ricetta con la giusta quantità di latte e mi sono quindi lanciata!
8. E il risultato?
9. Brioche con una mollica super filante, con un buon sapore di burro (logico, direte voi, con la quantità di burro nella ricetta...) e super soffici.
10. Sbriciolate il lievito fresco nel latte.
11. Coprite con la farina, poi aggiungete il sale, lo zucchero e le uova.
12. Impastate a bassa velocità fino ad avere un impasto ben omogeneo che si stacca dalle pareti della ciotola (questo primo passaggio richiede circa 10-15 minuti).
13. Aggiungete poi il burro e impastate nuovamente fino ad avere un impasto liscio, ben elastico, che si stacca dalle pareti della ciotola e forma una pellicola: può allungarsi senza strapparsi, la rete glutine è ben formata.
14. Formate una palla, poi lasciate lievitare la vostra brioche a temperatura ambiente per 30 minuti (deve gonfiarsi bene).
15. Sgonfiate l'impasto (premete sopra per far uscire l'aria), poi formate nuovamente una palla, copritela con pellicola e mettetela in frigorifero per una notte (se come me siete di fretta, alcune ore possono bastare).
16. Tuttavia, essendo una brioche ben burrosa, sarà molto più facile lavorarla ben fredda.
17. Personalmente, l'ho lasciata in frigorifero per 3 o 4 ore e sono riuscita a darle forma, ma in questo caso bisogna essere veloci affinché l'impasto non si scaldi troppo).
18. Poi, tagliate l'impasto della brioche per fare la/ le forme desiderate: intrecciata, nanterre, corona...Ho scelto di darle la forma che avevo gustato a colazione al Ritz, in palline individuali.
19. Per questo, ho tagliato il mio impasto in palline da : prelevate di impasto, stendete leggermente il panetto e

ripiegatelo.

20. Rivoltate e formate una palla con il palmo della mano per avere una palla ben liscia.

21. Posizionate la palla ottenuta su una teglia rivestita di carta da forno.

22. Non dimenticate di distanziare le brioche, gonfieranno bene.

23. Se volete aggiungere gocce di cioccolato o altro, fatelo al momento di stendere il panetto, prima di formare la brioche.

24. Stendete uno strato sottile di doratura con un pennello su ogni brioche affinché non si secchino.

25. Lasciate lievitare le brioche a temperatura ambiente per circa 1h30 (da regolare a seconda della temperatura, 1 ora può bastare in caso di grande caldo).

26. Poi, passate una seconda mano di doratura sulle brioche e infornatele nel forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti (da regolare ovviamente a seconda della forma che scegliete, per una grande brioche diminuite un po' la temperatura e aumentate il tempo di cottura).

27. Lasciate raffreddare leggermente, poi deliziatevi!