

Brioche

Ingrédients

- 14g di lievito fresco
- 280g di burro
- 600g di farina di grano tenero (400g nella ricetta originale)
- 12g di sale fino
- 50g di zucchero di canna
- 230g di uova

Préparation

1. Una nuova ricetta di brioche, con una mollica ben filante e un buon sapore di burro!
2. Diluite il lievito fresco nel latte.
3. Mettete il composto sul fondo della ciotola del robot munito di gancio.
4. Coprite con la farina, lo zucchero di canna e il sale, poi aggiungete le uova.
5. Impastate fino ad avere un composto omogeneo, liscio, che si stacca dalle pareti della ciotola (5 a 10 minuti a bassa velocità).
6. Aggiungete quindi il burro e continuate a impastare fino a quando l'impasto si stacca di nuovo dalle pareti della ciotola; l'impasto deve essere liscio, lucido, non appiccicoso e formare il velo: Coprite la ciotola con pellicola trasparente e lasciate riposare 1 ora in frigorifero, poi sgonfiate l'impasto premendo sopra.
7. Rimettete l'impasto in frigorifero per la notte, sempre coperto con pellicola.
8. Una volta modellate le brioche, lasciatele lievitare 1h a 1h30 a seconda della temperatura della stanza.
9. Poi, spennellatele con il tuorlo d'uovo diluito con qualche goccia d'acqua, quindi infornate in forno preriscaldato a 150°C per 45 minuti per i pezzi più grandi, 20 a 30 minuti per i più piccoli.
10. Ecco fatto, potrete godere del profumo della brioche che cuoce nel forno, poi deliziarvi!