

Brioche al mascarpone

Ingrédients

- 500g di farina
- 2 uova
- 130g di latte
- 275g di mascarpone
- 70g di zucchero
- 15g di lievito fresco
- 10g di sale
- 1 uovo per la doratura

Préparation

1. Vi è mai capitato di trovarvi con un grosso avanzo di mascarpone dopo una ricetta in cui se ne usa una piccola quantità?
2. A me succede abbastanza spesso, e per cambiare dal tiramisù mi sono lanciata in una ricetta di brioche senza burro, ma al mascarpone!
3. Si ottiene una brioche super morbida, un po' più acidula di una brioche tradizionale al burro ma altrettanto buona. La tecnica è esattamente la stessa, impastamento senza il mascarpone e poi con, lievitazione a temperatura ambiente e poi in frigorifero prima della formatura, della lievitazione e della cottura.
4. Per info, penso che questa brioche si abbini molto bene con il salato, potete usare questa ricetta per fare dei panini da hamburger per esempio!
5. Per una versione di brioche più classica, potete aggiungere zucchero in granella, gocce di cioccolato...
Materiale : Robot da cucina Teglia forata Cerchio 18cm
Tempo di preparazione: 40 minuti + minimo 1h di riposo + cottura
Per l'equivalente di 16 brioche individuali: Ingredienti: di farina 2 uova di latte di mascarpone di zucchero di lievito fresco di sale 1 uovo per la doratura Ricetta: Nella ciotola del robot munito di gancio, mettete il latte e il lievito fresco sbriciolato.
6. Coprite con la farina, poi aggiungete le uova, lo zucchero e il sale.
7. Impastate per 5-10 minuti a bassa velocità, in modo da ottenere un impasto omogeneo che si stacca dalle pareti del recipiente.
8. Aggiungete il mascarpone, poi impastate di nuovo per almeno 10-15 minuti, in modo da ottenere un impasto bene elastico che si stacca di nuovo dalle pareti del recipiente.
9. Poi, formate una palla, e lasciate lievitare l'impasto per 30 minuti a temperatura ambiente.
10. Dopo i 30 minuti, mettete l'impasto in frigorifero per almeno 30 minuti, ma potete anche lasciarlo tutta la notte come ho fatto io.
11. L'importante è che l'impasto sia sufficientemente freddo per poter essere formato.
12. Dopo il riposo in frigo, sgonfiate l'impasto e tagliate le vostre palline di impasto (le mie pesavano 60-) a seconda delle forme che volete dare alla vostra brioche; io ho fatto 6 palline che ho messo in uno stampo per plumcake di 20*8*8, 7 palline che ho messo in un cerchio di 18cm di diametro, e 3 palline individuali.
13. Per la formatura delle brioche vi ho messo delle foto qui sotto, una volta tagliati i pezzi, bisogna prenderne uno, stenderlo, ripiegarlo, girarlo in modo da avere la chiusura sotto e formare una palla con il palmo della mano per avere una palla di impasto ben liscia.
14. Lasciate lievitare per circa 1h30 a temperatura ambiente, poi spennellate con un uovo sbattuto prima di infornare nel forno preriscaldato a 180°C per 10-15 minuti per le individuali e 20-25 minuti per le brioche da condividere.

15. Lasciate intiepidire, togliete le brioche dagli stampi e gustate!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com