

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brioche

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 ORE 20 MINUTI PER LA LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

Per 500 g farina Manitoba
25 g di lievito di birra fresco
190 ml di acqua tiepida
80 g di zucchero
100 g di burro o margarina
2 uova
1 bustina di vanillina
1 cucchiaino sale fino.

PREPARAZIONE

1 Versare nel bimby 300 g farina, il lievito sciolto in poca acqua e 150 ml di acqua tiepida.

Mettete la spiga e impastare fino a quando tutto si è amalgamato.

Lasciate lievitare almeno per 40 minuti.

Nel bimby mescolare 200 g di farina, lo zucchero, il burro, 2 tuorli, il sale la vanillina con 40 g di acqua circa.

Lavorare con la spiga almeno 10 minuti, e mentre lavora unite l'impasto preparato in precedenza. Continuate ad impastare fino a quando l'impasto non è liscio e omogeneo.

Fate lievitare 10 minuti.

Per le brioches formate delle palline di 50 g. ciascuna.

Per i cornetti con il mattarello stendete l'impasto, tagliate dei quadrati, poi dividete ogni quadrato in due triangoli e arrotolate partendo dalla base.

Mettete in una placca foderata di carta forno e fate lievitare almeno un'ora e mezza.

Infernare a 180°C/200°C per 15- 20 minuti.

