

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Brioche con crema o marmellata (con bimby)

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

500 g di farina  
100 g di marmellata di albicocche  
30 g di burro  
150 g latte intero  
20 g lievito di birra  
10 g di zucchero semolato  
zucchero a velo  
6 g sale  
100 g acqua.

### PREPARAZIONE

- 1 Inserire nel boccale il latte, l'acqua, il burro e il sale Vel.2 a 40° 1 min.circa finchè si scioglie il burro.

Aggiungere il lievito e lo zucchero Vel.1-2 40° 30sec.

Unire la farina e impastare Vel.6 40sec. piu 1 min. a Vel. spiga.

Stendere l'impasto sul piano di lavoro, consiglio di dividerlo in tre parti e formare delle fasce di pasta lunghe e non troppo spesse, farcire con la crema o la marmellata, non troppa! e se volete potete aggiungere delle lamelle di mandorla. Arrotolatele e tagliate circa dodici pezzi, con ciascuno dei quali formate delle chiocciole o dei nodini. Disponetele sulla teglia del forno coperta da carta da forno e mettetele nel forno stesso precedentemente riscaldato un dieci minuti a 50° in modo da averlo caldo, finchè le brioches non siano raddoppiate di volume (circa un'ora). Cospargetele di zucchero a velo ed infornate a 200° per circa 15 min. si devono dorare. Serviteli tiepidi.