

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brioche senza uova

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE PER LA LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

250 g di farina manitoba
250 g di farina 00
100 g di zucchero semolato
70 g di burro morbido
25 g di lievito di birra fresco
125 ml di latte
125 ml di acqua
4 g di sale
1 bustina di vanillina
scorza di 1 limone grattugiata, mezzo
cucchiaino scorza di arancia secca in
polvere.

PREPARAZIONE



2 Nella planetaria mettete tutti gli ingredienti tranne il burro ed impastare per 5 minuti (preferibilmente sciogliete il lievito nel latte tiepido) a velocità minima.

Aggiungete il burro e continuate ad impastare per 5 minuti.

Risulterà una pasta un poco appiccicosa, fate lievitare in una ciotola capiente per 2 ore, la pasta deve raddoppiare di volume.



3 Formate due palle.

Con il mattarello stendetele ricavando 2 dischi e tagliate degli spicchi.



4 Se avete il porzionatore il lavoro sarà più semplice.



5



6 Formate le brioche (se volete potete farcirle con cioccolato, uvetta o con marmellata).



7 Trasferite in una placca da forno foderata di carta forno.



8 Spennellate di acqua e fate lievitare per 1 ora o fino a quando raddoppiano di volume.



9 Prima di infornare spruzzateci un poco di acqua.



10 Infornate a 200°C per 10 minuti.



11



12 Se volete potete glassarle con dello zucchero a velo lavorato con poca acqua.