

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Briosce siciliane per il gelato senza il tupper

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- Farina 500-600 g 00
- 140 g acqua tiepida
- 100 g panna da cucina
- 25 g di lievito di birra
- 1 cucchiaino di miele colmo o di malto d'orzo(trovato in erboristeria)
- 1 cucchiaino di sale raso
- 60 g di burro a basso contenuto di colesterolo
- 1 bustina di vanillina
- la scorza grattugiata di un limone non trattato
- 70-80 g di zucchero semolato
- 2 uova (di cui uno per spennellare le briosce prima di metterle in forno)

PREPARAZIONE

1 Prendiamo la macchina per il pane e cominciamo a mettere dentro la farina e il sale diamo un girata con un mestolo nel frattempo facciamo scaldare l'acqua dove metteremo il burro fatto a pezzetti affinché si scioglia e versiamolo sulla farina, dopo lo zucchero, il miele o il malto, la busta di vanillina, la scorza del limone e la panna, il lievito sbriciolato e una delle due uova precedentemente sbattuta, selezioniamo il programma su "impasto" e iniziamo a impastare, se vi accorgete che l'impasto è troppo molle aggiungete a pugnetti altra farina senza mai però superare i 100 g, l'impasto deve essere morbido e la prova è infilare il dito, se resta il segno è la giusta consistenza.

Chiudiamo il coperchio e lasciamo che la macchina una volta finito l'impasto lo faccia lievitare per almeno 1 ora dopo di che preparate le teglie con la carta da forno, prendete l'impasto lievitato e versatelo piano su una delle tre teglie che servono e cominciate a fare le palline grandi quanto un mandarino ma attenzione la parte importante è questa tirate un pezzo di impasto e tagliatelo con l'altra mano stringendolo tra il pollice e l'indice fate le pieghe rigirando l'impasto verso il basso da tutti i lati un paio di volte questo serve a dare una consistenza liscia alla parte superiore posate le briosce sulle teglie distanziate perché dovendo lievitare per un'altra ora circa si attaccherebbero, prima di infornarle spennellate piano piano con il rosso dell'uovo e poco latte, infornate a 180° per 15 min. con il programma dolci e ricordatevi di mettere sempre in forno un pentolino con dell'acqua.

Fatele raffreddare e mettele in un sacchetto e surgelatele, non faccio più il tupper perché quando le scongelo nel forno a microonde il tupper resta duro.

Dopo numerose prove questa è quella che chiudendo gli occhi mi ricorda il profumo della mia Sicilia.

2 Baci Anna.