

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Briosce siciliane per il gelato

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500-600 g di farina manitoba
1 cubetto di lievito di birra
250 g latte
60 g di burro
70 g di zucchero semolato
1 cucchiaino raso di sale
1 cucchiaino colmo di miele
1 bustina di vanillina e la scorza
grattugiata di un limone non trattato
2 uova di cui uno per spennellare le briosce
insieme a un po di latte prima di infornarle.

PREPARAZIONE

1 Io per impastare uso la mdp (macchina del pane). Metto nel cestello la farina prima solo 500 g, il sale, il miele, la scorza del limone, la bustina di vanillina, il burro sciolto e raffreddato e lo zucchero, intanto metto a intiepidire il latte dove farò sciogliere il lievito,

nello stesso tempo avvio la mdp con il programma impasti per amalgamare gli ingredienti del cestello, dopo un paio di giri aggiungo il latte con il lievito e dopo ancora due giri l'uovo intero rigorosamente sbattuto, se l'impasto dovesse risultare troppo molle aggiungete un pò per volta gli altri 100 g di farina rimasti, l'impasto deve essere compatto ma morbido, io faccio la prova dito, se infilandolo nell'impasto il dito penetra senza sporcarsi allora ha la giusta consistenza, a questo punto fate lievitare per un ora. Intanto che l'impasto lieviti preparatevi delle teglie con della carta da forno e sbattete il tuorlo d'uovo con un po di latte e tenetelo fuori dal frigo. Dopo un ora prendete l'impasto e travasatelo in una ciotola e cominciate a fare delle palline grosse come un mandarino avendo cura di fare delle pieghe all'impasto verso il basso in centro, questo serve a dare una forma più liscia alla superficie, distanziatele bene perchè una volta rilievitate si attaccheranno una all'altra con un pennello passate l'uovo e fate lievitare ancora per una ora o fino a quando non avranno raddoppiato il loro volume infornatele in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti circa con il programma dolci e sempre mettendo un pentolino d'acqua nella parte inferiore del forno. Fatele raffreddare, mettetele nei sacchetti e surgelatele, quando avrete voglia di briosce con il gelato mettetele qualche minuto nel microonde programma scongelamento e avrete delle briosce come appena sfornate. Non le faccio più con il tupper perchè nel microonde diventa duro ma vi assicuro da buona siciliana sono buone lo stesso. Appena imparo a mettere anche le foto vi farò vedere il risultato.