

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Brioche col tuppo

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [12 pezzi](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [50 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 3 ORE DI LIEVITAZIONE

---



La **brioche col tuppo** è la **tipica brioche siciliana**, conosciuta anche come **brioscia** e caratterizzata dalla presenza di un "cappello" nella parte superiore, chiamato affettuosamente "**tuppo**". Il nome deriva dalla tradizionale **acconciatura delle donne siciliane** che portavano i **capelli raccolti in uno chignon basso**. La brioche col tuppo è **soffice e golosa** e si accompagna spesso con la [granita o il gelato](#). Per preparare questa **ricetta** si usa un impasto a base di farina, latte, uova, lievito, burro o strutto, zucchero e aromi, quindi **ingredienti molto semplici** e di **facile reperibilità**.

Cucinare in casa le brioche col tupper non è complicato, segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per gustare anche tu una vera golosità tipica siciliana, poi se vuoi esagerare puoi servirla ripiena con questo favoloso [gelato furbo al pistacchio](#) fatto con le tue mani.

## INGREDIENTI

FARINA 0 300 gr  
FARINA MANITOBA 200 gr  
LATTE INTERO 200 gr  
LIEVITO DI BIRRA 15 gr  
UOVA MEDIE 2  
ZUCCHERO 100 gr  
STRUTTO 70 gr  
SALE 5 gr  
MIELE 1 cucchiaio da tavola  
BACCA DI VANIGLIA

## INGREDIENTI PER SPENNELLARE

UOVO 1  
LATTE 1 cucchiaio da tè  
ZUCCHERO A VELO 1 cucchiaio da tè

## PREPARAZIONE

**1** Per realizzare le brioche col tupper, per prima cosa setaccia nella ciotola della tua planetaria la farina 0 e la farina Manitoba. Aggiungi lo zucchero e metti il gancio a foglia (k), mescola con la velocità minima per qualche secondo.

Nel latte intiepidito, sciogli il miele e il lievito di birra e versalo nelle farine, azionando la planetaria alla velocità minima.

Impasta fin quando tutti gli ingredienti si saranno uniti.







**2** A questo punto aggiungi le uova e il sale, continua a impastare con il gancio a foglia. Quando le uova si saranno incorporate, aggiungi lo strutto e i semini di mezza bacca di vaniglia.

Cambia il gancio mettendo quello a uncino (J), aziona la planetaria a una velocità sostenuta, lascia impastare per circa 15/20 minuti. Trascorso questo tempo, l'impasto risulterà ben compatto, liscio e incordato. Ti accorgi che il tuo impasto è ben incordato perché tenderà a salire e ad attaccarsi tutto intorno all'uncino. A questo punto trasferisci l'impasto su un piano da lavoro, crea una palla ben liscia e rimettila in una ciotola pulita per la lievitazione. Copri con un panno e fai lievitare per circa 2 ore, o comunque fino al raddoppio.







**3** Dopo aver atteso la lievitazione, sgonfia l'impasto e trasferiscilo nuovamente su un piano da lavoro. Con una bilancia dividi l'impasto in piccoli panetti di 80 g ciascuno, otterrai 12 pezzi. Con un coltello o spatola, taglia via un quarto da ogni panetto e crea una pallina più piccola che deve avere da un lato una punta, praticamente deve avere la forma di un cono. Con il restante panetto, forma una pallina ben liscia e omogenea facendo un movimento rotatorio sul piano di lavoro (piratura), sarà la base della brioche col tuppò. Dopo aver creato la pallina della base, con due dita, partendo dal centro, sposta l'impasto verso l'esterno creando un solco.

Tenendo le dita distanziate, quindi con l'impasto aperto, inserisci nel solco la punta del piccolo cono precedentemente realizzato, il tuppò, schiaccia leggermente per far aderire le due parti, hai terminato la tua brioche col tuppò.

Riponi la brioche su una teglia con carta da forno per la seconda lievitazione, procedi alla



stessa maniera per tutti i panetti, stando attento a distanziare bene tra loro, cresceranno ulteriormente anche in cottura.

Dopo aver finito di formare le brioche, copri con un panno e poi con della pellicola trasparente, lascia lievitare un'ora.

Dopo la seconda lievitazione, mescola insieme a un uovo, un cucchiaino di latte e uno di zucchero a velo.

Con questo composto spennella la superficie delle brioche e inforna con forno preriscaldato a 180° C nel ripiano centrale del forno in modalità statica per circa 15/20 minuti o comunque fino a un'intensa doratura.

Le tue brioche col tупpo saranno sofficissime, profumate e morbidissime.

Puoi servirle tiepide oppure fredde, tipicamente accompagnate con la granita o riempirle di gelato.







