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 tuppo 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 per le brioche col tuppo

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

Come si fanno le brioche col tuppo

1 Per realizzare le brioche col tuppo, 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 (pirlatura), sarà la base della brioche col tuppo. 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 tuppo, schiaccia leggermente per far aderire le due parti, hai terminato la tua brioche col tuppo.

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.

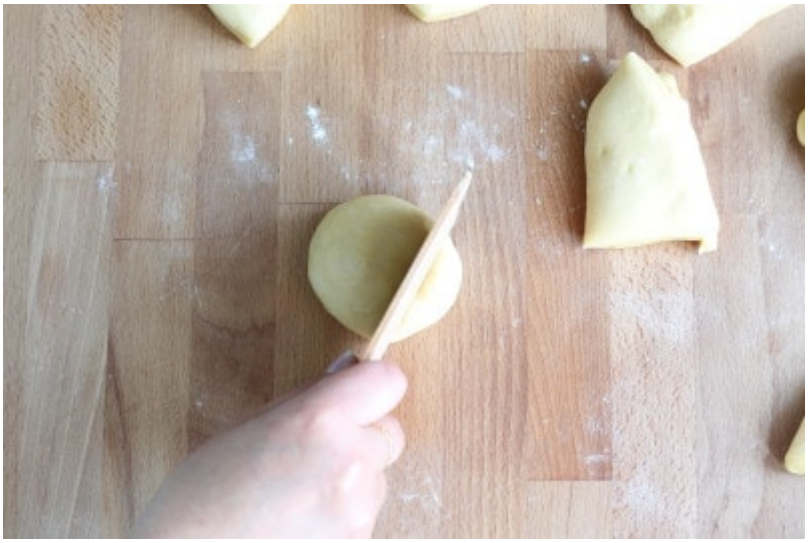
Dopo aver finito di formare le brioche, copri con un panno e poi con della pellicola trasparente, lascia lievitare un'ora.

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 tuppo saranno sofficissime, profumate e morbidissime.

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



Se ti sono piaciute le brioche col tuppo, prova anche queste ricette:

Cassata siciliana al forno
Marmellata di arance e limoni
Crema arancia e cannella
Torrone siciliano
Cannoli siciliani