

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brioche francesi con il Bimby

LUOGO: [Europa](#) / [Francia](#)

DOSI PER: [10 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le **brioche francesi con il Bimby** sono una ricetta irresistibile: soffici, profumate e perfette per una [colazione](#) o una **merenda genuina** fatta in casa. L'**impasto** si lavora in pochi minuti nel Bimby, poi basta attendere la doppia lievitazione e la magia è fatta. Morbide dentro e dorate fuori, queste [brioche](#) si mantengono fragranti per giorni e sono anche perfette da congelare.

INGREDIENTI PER FARE LE BRIOCHE FRANCESI

UOVO 1
TUORLO D'UOVO 1
SALE 5 gr
LATTE INTERO 150 ml
BURRO a pezzi - 160 gr
ZUCCHERO SEMOLATO 50 gr
FARINA MANITOBA 350 gr
LIEVITO DI BIRRA FRESCO 10 gr

INGREDIENTI PER DECORARE

UOVO 1
ZUCCHERO A VELO

COME FARE LE BRIOCHE FRANCESI CON IL BIMBY

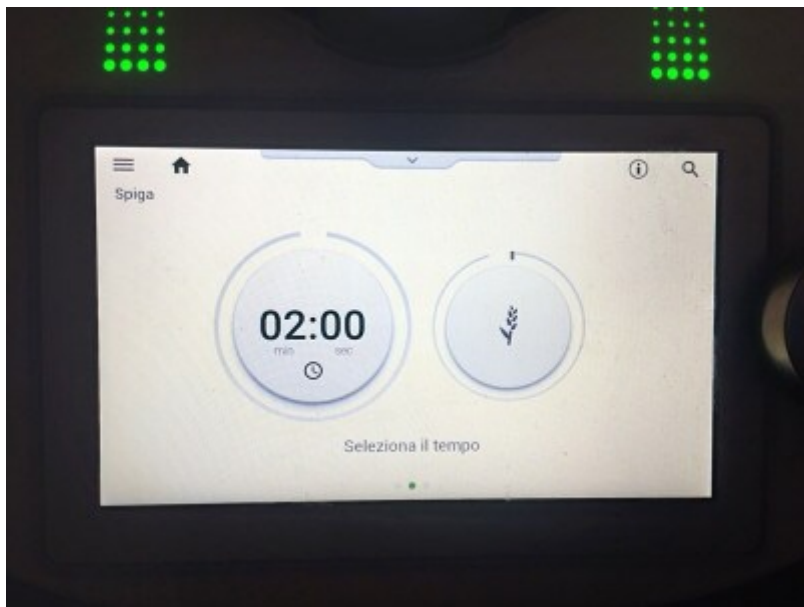
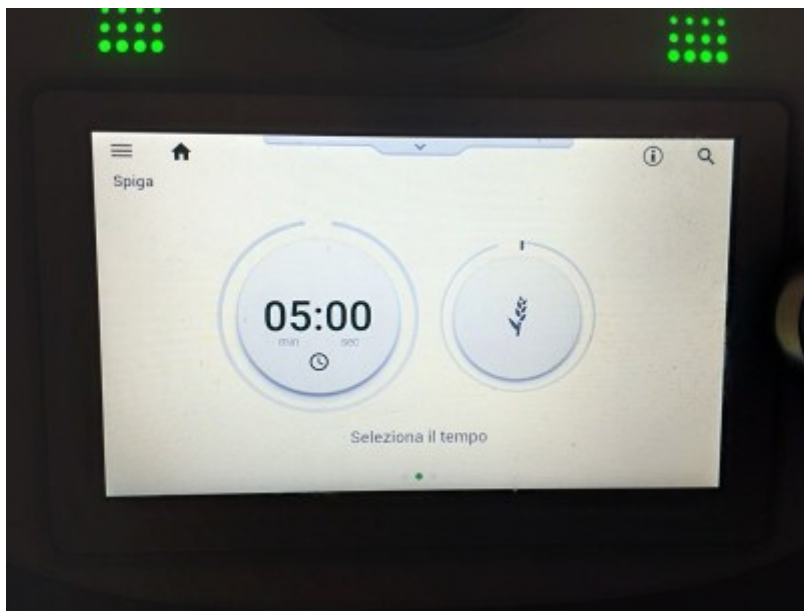
1 Versa nel boccale del Bimby il latte, lo zucchero, l'uovo intero, il tuorlo e la farina.





2 Impasta per 5 minuti in modalità Spiga. Aggiungi il burro a pezzetti e impasta ancora per 2 minuti in modalità Spiga. Lascia lievitare l'impasto nel boccale per 2 ore. Trascorse le 2 ore, trasferisci l'impasto su un piano leggermente infarinato, forma una palla, avvolgila nella pellicola e riponila in frigorifero per altre 2 ore. Poco prima che termini il tempo di riposo in frigo, foderla la leccarda del forno con carta forno.

Riprendi l'impasto, dividilo in 10 pezzi più o meno uguali e forma delle palline con le mani leggermente infarinate.





3 Disponi le palline sulla leccarda, distanziandole tra loro, e lasciale lievitare per un'altra ora. Preriscalda il forno a 180°C. Spennella le brioche con l'uovo leggermente sbattuto, inforna e cuoci a 180°C per 10-15 minuti, fino a doratura. Sforna, trasferisci le brioche su una gratella e falle raffreddare completamente. Spolvera a piacere con zucchero a velo.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa burro di alta qualità, con almeno l'82% di grassi, per una resa perfetta.

Se ti avanza impasto, puoi congelarlo già porzionato e cuocerlo all'occorrenza.

Le brioche rafferme possono essere tagliate a metà e tostate per accompagnare marmellata o miele.

Spolvera le brioche solo dopo che si sono completamente raffreddate: eviterai che lo zucchero si sciolga.

COME SI CONSERVANO LE BRIOCHE FRANCESI

Una volta raffreddate, le brioche si conservano in un sacchetto per alimenti o contenitore ermetico per 2-3 giorni. Puoi anche congelarle singolarmente e scongelarle all'occorrenza.

Restano perfette se riscaldate qualche secondo in forno o nel microonde.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Pan brioche: soffice e burroso.

Pan brioche con frutta secca: da farcire con creme o marmellata.

Bomboloni al forno: per colazione o buffet.

Cornetti fatti in casa: più semplici di quello che sembra!