

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pan brioche con frutta secca

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

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il [pan brioche](#) è un dolce lievitato di origine francese, molto apprezzato per la sua morbidezza e fragranza. Nella nostra ricetta abbiamo aggiunto della frutta secca che, oltre a regalare una nota croccante all'impasto, aggiunge anche i benefici di tali ingredienti.

Cucinare in casa un delizioso pan brioche con frutta secca non è affatto complicato, segui la nostra ricetta con passo passo fotografico e deliziatevi con una colazione ricca e golosa, quella che sicuramente ti svolterà la giornata!

Se ami impastare dolci lievitati, devi provare anche queste ricette golosissime:

[Maritozzi con la panna](#)

[Brioche col tuppo](#)

[Cornetti fatti in casa](#)

[Torta angelica](#)

[Torta di rose](#)

INGREDIENTI

FARINA MANITOBA 250 gr

FARINA 0 250 gr

LATTE 130 ml

ZUCCHERO 100 gr

BURRO 50 gr

GHERIGLI DI NOCI 50 gr

MANDORLE 30 gr

NOCCIOLE 30 gr

LIEVITO DI BIRRA SECCO o 9 gr lievito di birra fresco - 3 gr

UOVO 1

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Ecco come si prepara il pan brioche con frutta secca: versa nella ciotola della planetaria il lievito e un goccio di latte (preso dalla quantità prevista per la ricetta) in modo da far sciogliere il lievito, aggiungi le farine, il burro a pezzi, l'uovo, il restante latte e lo zucchero, impasta per 5 minuti fino ad ottenere un composto liscio e ben incordato, unisci il sale e continua ad impastare.

Ricava dalle noci i gherigli, rompili grossolanamente con le mani e uniscili all'impasto, aggiungi anche delle mandorle tagliate a pezzi e delle nocciole intere, aziona ancora la planetaria e impasta finché non si sono incorporate al pan brioche.

Forma una palla e adagiala nella ciotola, coprila con della pellicola e falla lievitare a temperatura ambiente per 8 ore o in frigo per 12-15 ore. Il composto deve raddoppiare.







2 Dopo la lievitazione, trasferisci il pan brioche con frutta secca, su una spianatoia leggermente infarinata e dividilo in 3 parti, ricavane dei filoncini, più o meno tutti della stessa misura. Unisci i 3 filoncini sulla parte superiore e intrecciali tra di loro fino ad arrivare all'altra estremità, fissa le estremità girandole verso il fondo del pan brioche.

Adagia la treccia su uno stampo da plumcake imburrato, o su una teglia ricoperta di carta forno e fai lievitare, coperta con uno strofinaccio, per 1 ora. Dopo la lievitazione, con un pennello, bagna la treccia e spolverizzane la superficie con dello zucchero di canna. Accendi il forno statico a 180°C e, quando sarà a temperatura, inforna il pan brioche. Fai cuocere per circa 30 minuti. Quando il pan brioche con frutta secca sarà cotto, sfornalo e fallo raffreddare prima di tagliarlo a fette.





CONSIGLI E CONSERVAZIONE

Ecco alcuni consigli su come conservare il pan brioche con frutta secca avanzato:

In frigorifero: il pan brioche con frutta secca può essere conservato in frigorifero per 2-3 giorni, chiuso all'interno di sacchetti di plastica per alimenti a chiusura ermetica.

In freezer: se vuoi conservare il pan brioche con frutta secca per un periodo più lungo, puoi congelarlo. Per farlo, ti consiglio di tagliarlo a fette e di avvolgerle singolarmente in pellicola trasparente o alluminio. Le fette possono essere conservate in freezer per circa un mese

A temperatura ambiente: se vuoi conservare il pan brioche con frutta secca per un solo giorno, puoi lasciarlo a temperatura ambiente, coperto con un canovaccio di cotone

Ricordati che è importante conservare il pan brioche con frutta secca in modo corretto per evitare che si secchi o che si alteri il suo sapore.

Qualsiasi sia il modo di conservazione che avrai adottato, ti suggerisco prima di consumare il pan brioche con frutta secca avanzato, di riscaldarlo leggermente, in forno o al microonde, per riattivare la sua naturale fragranza.