

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Pan brioche con pasta madre

---

DOSI PER: 2 pezzi    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 40 min    COSTO:

molto basso

NOTE: PIÙ TEMPI DI LIEVITAZIONE

---



Super soffice e burroso il pan brioche con pasta madre è un lievitato da fare a casa talmente morbido e profumato che diventa il re delle colazioni e delle merende. Leggermente dolce, tagliato a fette si accompagna benissimo a qualsiasi marmellata o confettura, ma anche a una crema spalmabile alle nocciole e persino solo con burro e zucchero. Preparato con lievito madre si mantiene soffice per più giorni ed è molto più digeribile grazie ad una lievitazione più lenta. Potete profumarlo con la vaniglia, con la scorza di limone o l'anice, qualsiasi aroma sceglierete, la vostra casa profumerà di buono durante la cottura e conquisterà tutti.

Ecco altre gustose varianti di questo delizioso pan brioche:

[Pan brioche](#)

[Brioche all'uvetta](#)

## INGREDIENTI

PASTA MADRE RINFRESCATA 150 gr

FARINA 0 500 gr

LATTE INTERO 250 ml

UOVO 1

ZUCCHERO 80 gr

BURRO 100 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

SALE 1 pizzico

LATTE INTERO per spennellare -

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il pan brioche con pasta madre partiamo dalla pasta madre che deve essere rinfrescata. Quando arriva al doppio del proprio volume, prendiamone 150 gr e mettiamola nella planetaria, o nell'impastatrice, con la farina e il latte e cominciamo a impastare.





**2** Quando il latte sarà stato assorbito uniamo l'uovo e lo zucchero. Lavoriamo ancora l'impasto. Quando sarà ben legato uniamo il burro a tocchetti, quindi il sale e la vaniglia.





- 3 Impastiamo a lungo fino ad avere un impasto incordato e ben liscio. Togliamo dall'impastatrice e mettiamo a lievitare in una terrina coperto da un panno. Ci vorranno circa 4 ore.







- 4 Quando la pasta sarà ben lievitata, mettiamola su un piano da lavoro, sgonfiamola e dividiamola in 2 parti. Con ogni parte formiamo un filone che dividiamo in 3 strisce.





- 5 Intrecciamo la pasta brioche e poniamo le due trecce ottenute su carta forno. Adagiamo le trecce in due stampi per plumcake ( da 25.5x 11.5 cm) e lasciamo nuovamente lievitare.





**6** Quando le due trecce saranno ben lievitate spennelliamole con del latte. Preriscaldiamo il forno statico a 180°. Inforniamo e cuociamo per circa 40 minuti ponendo nella parte medio bassa del forno. Lasciamo raffreddare negli stampi. Serviamo il pan brioche con pasta madre a fette





## CONSIGLIO

il pan brioche con pasta madre si conserva per qualche giorno in un contenitore chiuso o in un sacchetto. Lo possiamo congelare, magari già tagliato a fette, e basterà scaldarlo un po' in forno o lasciarlo scongelare a temperatura ambiente per ritrovare la fragranza.

## CONSERVAZIONE

Il pan brioche con pasta madre si può preparare anche con lievito di birra. Basterà scioglierne 8 gr in 50 ml di acqua, impastare 100 gr di farina 0 e poco zucchero ottenendo un panetto. Quando il panetto sarà ben lievitato possiamo usarlo al posto della pasta madre. Possiamo dare delle forme differenti al pan brioche, anche singoli pani. Possiamo inoltre arricchirlo con gocce di cioccolato.