

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Pan brioche

---

LUOGO: **Europa / Francia**

DOSI PER: **6 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **35 min**    COSTO:

**molto basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + 3 ORE DI LIEVITAZIONE

---



**Vuoi fare un pan brioche morbido e profumato?  
Segui questa guida con trucchi per la preparazione  
e la conservazione, e rendi speciali le tue colazioni.**

### INGREDIENTI PER CUCINARE IL PANBRIOCHE

FARINA MANITOBA 300 gr

UOVA 2

BURRO MORBIDO 100 gr

LATTE 80 ml

ZUCCHERO 60 gr

LIEVITO DI BIRRA SECCO 6 gr

TUORLO D'UOVO 1

ACQUA 1 cucchiaio da tavola

## COME FARE IL PAN BRIOCHE FATTO IN CASA

1 Versa il latte nella ciotola della planetaria, aggiungi il lievito di birra e un cucchiaio di zucchero, mescola e lascia riposare per circa 10 minuti.

Aggiungi anche il restante zucchero e le uova.





**2** Aggiungi la farina e mescola fino ad ottenere un composto compatto e omogeneo, lavora con l'impastatrice per circa 10 minuti. Aggiungi il burro un pezzetto alla volta mentre continui a lavorare.





- 3** Al termine della lavorazione, forma una palla con l'impasto e mettilo in una ciotola, coperta con pellicola da cucina. Riponi la ciotola in un posto tiepido e lontano da correnti di aria e fai lievitare per 2 ore.





- 4 Trascorso il tempo di lievitazione dividi l'impasto in tre pezzi più o meno dello stesso peso, assottigliali con il mattarello senza schiacciarli eccessivamente e arrotolali su se stessi in modo da formare dei cilindretti. Disponi in uno stampo per plumcake ben imburrate, copri con la pellicola e lasciali lievitare ancora per 1 ora.





5 Trascorso il tempo di lievitazione sbatti il tuorlo con il cucchiaino di acqua e spennella la

superficie del pan brioche. Accendi il forno statico a 190°C e cuoci il pane dolce per circa 30-35 minuti. Sforna il pan brioche e lascialo raffreddare completamente prima di rimuoverlo dallo stampo.





## COME PREPARARE UN SOFFICE PAN BRIOCHE: RICETTA E CONSIGLI

Il pan brioche è un pane soffice e leggermente dolce, perfetto per la colazione o per accompagnare marmellate e creme spalmabili. Grazie alla sua consistenza morbida e ariosa, è amato da grandi e piccini. Prepararlo in casa è una grande soddisfazione, e con pochi ingredienti semplici come farina, burro, uova e latte, puoi ottenere un risultato spettacolare. Il pan brioche può essere realizzato in diverse forme, come il classico filone o piccole brioche monoporzione, rendendolo ideale anche per occasioni speciali.

## CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Quando prepari il pan brioche in casa, puoi adottare alcuni semplici accorgimenti per evitare sprechi. Se hai degli avanzi di impasto, puoi utilizzarli per fare piccoli cornetti, o dei paninetti dolci invece di buttare via le porzioni in eccesso. **Un altro modo per ridurre lo spreco è utilizzare ingredienti che già hai a disposizione, come il latte avanzato da altre preparazioni** Il pan brioche è anche un ottimo modo per recuperare eventuali ingredienti in scadenza come il burro o le uova. Se ti avanza del pan brioche già cotto, puoi tostarlo e usarlo per preparare dei deliziosi crostini per zuppe o trasformarlo in una base per dolci come il pudding.

## CONSIGLI PER UN RISULTATO PERFETTO

Preparare un pan brioche perfetto richiede attenzione a ogni fase della lavorazione, a partire dall'impasto.

La qualità degli ingredienti è fondamentale: usa burro di ottima qualità e uova fresche per ottenere



una consistenza soffice e un sapore ricco.

Assicurati di lavorare bene l'impasto affinché diventi elastico e liscio; questo aiuterà la brioche a lievitare correttamente.

Durante la lievitazione, è importante lasciar riposare l'impasto in un luogo caldo e senza correnti d'aria, coperto con un canovaccio.

La doppia lievitazione è un passaggio cruciale: una prima lievitazione dell'impasto e una seconda dopo averlo modellato nella forma desiderata. Questo garantisce che il pan brioche sia morbido e ben sviluppato.

Quando inforni il pan brioche, tieni d'occhio la temperatura del forno: una cottura troppo alta potrebbe far dorare l'esterno troppo velocemente, lasciando l'interno crudo. Cuoci il pan brioche a 180°C per circa 25-30 minuti, fino a quando non sarà ben dorato in superficie.

## COME CONSERVARE IL PAN BRIOCHE

**Il pan brioche fatto in casa si conserva per alcuni giorni se avvolto in un canovaccio pulito o in una pellicola trasparente, evitando che si secchi troppo.**

Puoi conservarlo a temperatura ambiente per 2-3 giorni, ma se desideri mantenerlo fresco più a lungo, puoi congelarlo. **Taglia il pan brioche a fette prima di congelarlo, così potrai scongelare solo la quantità che ti serve.** Una volta scongelato, potrai riscaldarlo leggermente in forno o nel tostapane per farlo tornare soffice come appena fatto.

Evita di conservarlo in frigorifero, poiché potrebbe farlo indurire più velocemente. Se il pan brioche dovesse perdere morbidezza, puoi utilizzarlo per preparare dolci come il [French toast](#) o il pudding di pane.