

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Brioche

di: *ely71*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **40 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE 20 MINUTI PER LA LIEVITAZIONE



## INGREDIENTI

Per 500 g farina Manitoba  
25 g di lievito di birra fresco  
190 ml di acqua tiepida  
80 g di zucchero  
100 g di burro o margarina  
2 uova  
1 bustina di vanillina  
1 cucchiaino sale fino.

## PREPARAZIONE

**1** Versare nel bimby 300 g farina, il lievito sciolto in poca acqua e 150 ml di acqua tiepida.

Mettete la spiga e impastare fino a quando tutto si è amalgamato.

Lasciate lievitare almeno per 40 minuti.

Nel bimby mescolare 200 g di farina, lo zucchero, il burro, 2 tuorli, il sale la vanillina con 40 g di acqua circa.

Lavorare con la spiga almeno 10 minuti, e mentre lavora unite l'impasto preparato in precedenza. Continuate ad impastare fino a quando l'impasto non è liscio e omogeneo.

Fate lievitare 10 minuti.

Per le brioches formate delle palline di 50 g. ciascuna.

Per i cornetti con il mattarello stendete l'impasto, tagliate dei quadrati, poi dividete ogni quadrato in due triangoli e arrotolate partendo dalla base.

Mettete in una placca foderata di carta forno e fate lievitare almeno un'ora e mezza.

Infernare a 180°C/200°C per 15- 20 minuti.

