

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brioche all'uvetta

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



INGREDIENTI

300 g farina
20 g lievito di birra o 1 bustina di lievito
secco
6 cucchiari latte
100-150 g burro o margarina
2 uova
100-150 g zucchero
1 pizzico sale
100 g uvetta.

PREPARAZIONE

- 1 Disporre la farina, metà dello zucchero, un terzo del burro, il pizzico di sale, le uova e il latte sulla spianatoia ed impastare il tutto in modo di ottenere un impasto piuttosto morbido (non deve attaccare alle mani). Manipolare la pasta a lungo (usare il robot), poi lasciarlo lievitare per circa 2 ore coperto da un tovagliolo.

Passato questo tempo, mettere la pasta sulla spianatoia infarinata, stenderla leggermente con il mattarello e spargevi sopra una parte del burro restante e l'uvetta ammollata.

Lavorare la pasta per altri 10 minuti. Dividere l'impasto in tre parti da ciascuna delle quali vanno ricavati tre rotoli che vanno poi intrecciati. Porre il burro e lo zucchero rimanente in una casseruola e far sciogliere a fuoco dolce. Versare il composto ottenuto in uno stampo rettangolare a bordi alti e adagiarvi la treccia.

Coprire la brioche e lasciarla lievitare per un'ora sino a quando il suo volume risulti raddoppiato. Passarla quindi in forno caldo per 30 minuti.

Provate anche la nostra ricetta del [Pan brioche con pasta madre](#), soffice e fragrante!