

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brioche siciliana delle Simili

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *14 ORE DI LIEVITAZIONE*



INGREDIENTI

500 g di farina di forza (30% di manitoba pura e 70% di farina normale)

10 g di lievito di birra

85 g di zucchero

75 g di strutto

200 ml di latte

2 uova

15 cm di baccello di vaniglia

un pizzico di sale

1 uovo per spennellare la superficie.

PREPARAZIONE

- 1 Nella ciotola della planetaria mettete il latte tiepido ed il lievito e fate sciogliere quest'ultimo mescolando bene.

Unite le uova, lo zucchero, lo strutto, i semi del baccello di vaniglia, la farina ed il sale.



- 2 Impastare a velocità 2 per 10-15 minuti o finchè l'impasto si stacca dalla ciotola.



- 3 Trasferite in una ciotola e fate lievitare nel frigo per 12 ore.



4 Togliete dal frigo, fate un rotolo e dividere la pasta in 12 pezzi.



5 Prendete 10 pezzi, formate 10 palline rotonde e mettetele sopra una placca da forno foderata di carta forno.

Dividete i 2 pezzi rimanenti in 10 piccole parti e fate 10 palline.

Spennellate con l'uovo battuto le 10 brioches, col pollice fare un buco al centro e incastrate su ogni pallina leggermente schiacciata.



6 Fate lievitare fino al raddoppio.

Spennellare ancora con l'uovo sbattuto e cospargere con zucchero.



7 Infornate a 180°C per circa 20 minuti, se colorano troppo coprite con carta stagnola.

