

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Brioche senza uova

di: *luxus*

---

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *10 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 3 ORE PER LA LIEVITAZIONE*

---



## INGREDIENTI

250 g di farina manitoba  
250 g di farina 00  
100 g di zucchero semolato  
70 g di burro morbido  
25 g di lievito di birra fresco  
125 ml di latte  
125 ml di acqua  
4 g di sale  
1 bustina di vanillina  
scorza di 1 limone grattugiata. mezzo  
cucchiaino scorza di arancia secca in  
polvere.

# PREPARAZIONE

1



2 Nella planetaria mettete tutti gli ingredienti tranne il burro ed impastare per 5 minuti (preferibilmente sciogliete il lievito nel latte tiepido) a velocità minima.

Aggiungete il burro e continuate ad impastare per 5 minuti.

Risulterà una pasta un poco appiccicosa, fate lievitare in una ciotola capiente per 2 ore, la pasta deve raddoppiare di volume.



3 Formate due palle.

Con il mattarello stendetele ricavando 2 dischi e tagliate degli spicchi.



4 Se avete il porzionatore il lavoro sarà più semplice.



5



6 Formate le brioche (se volete potete farcirle con cioccolato, uvetta o con marmellata).



7 Trasferite in una placca da forno foderata di carta forno.



8 Spennellate di acqua e fate lievitare per 1 ora o fino a quando raddoppiano di volume.



9 Prima di infornare spruzzateci un poco di acqua.



10 Infornate a 200°C per 10 minuti.



11



12 Se volete potete glassarle con dello zucchero a velo lavorato con poca acqua.