

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ovis molis brioches

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE 30 MINUTI DI LIEVITAZIONE



PER 15 PEZZI

- 300 g di farina
- 50 ml di acqua tiepida
- 1 cucchiaino di zucchero 12 g di lievito di birra
- 50 g di zucchero a velo (o semolato)
- 70 ml circa di latte tiepido
- 2 tuorli
- 70 g di burro fuso
- 1 bustina di vanillina
- 1 pizzico di sale
- abbondante marmellata
- 1 uovo sbattuto.

PREPARAZIONE

1 Sciogliete il lievito nell'acqua insieme ad un cucchiaino di zucchero.

Versatelo in una ciotola in cui avrete messo la farina e mescolare.

Quindi aggiungete tutti gli altri ingredienti eccetto il burro e l'uovo.

Impastare bene, infine aggiungete il burro e continuate ad impastare fino ad ottenere una palla che lascerete lievitare coperta fino al raddoppio di volume (ci vorrà circa un'ora e mezza).



2 Prendete l'impasto, lo sgonfiate e lo stendete con il matterello ad uno spessore di circa 1 cm.

Con un coppapasta di 7 cm ricavate tanti dischetti, li sistemate in una placca coperta di carta forno e con il dito schiacciate bene al centro per formare una buca.

Lasciate lievitare scoperti per circa un'ora.

Quindi spennellate con l'uovo sbattuto e riempite le buche con la marmellata.



- 3 Infornate a 200°-220°C per circa 20 minuti o comunque fino a doratura e cospargeteli con dello zucchero a velo.



