

Brioche per il gelato

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



E' il tempo del gelato e delle granite, che buona iniziativa sarebbe quella di preparare in casa le brioche morbide e profumate del bar. Il segreto per realizzarle sta nel giusto mix tra le proporzioni e la qualità degli ingredienti, la scelta della farina ed infine la lavorazione.

INGREDIENTI X 15 BRIOCHES

- 500 gr di farina manitoba
- 100 gr di zucchero
- 10 gr di sale
- 100 gr di burro
- 2 uova
- 100 gr di latte
- 100 gr di acqua
- 1 fialetta di aroma panettone
- lievito secco 4 gr
- 1 bustina di zafferano
- 1 tuorlo d'uovo + un goccio di latte per lucidare

PROCEDIMENTO:

1. In un pentolino riscaldare leggermente l'acqua assieme al latte.
2. Sbattere le uova con la bustina di zafferano.
3. In una ciotola versare la farina unita al lievito secco e allo zucchero, il burro a pomata, la filetta le

uova sbattute e impastare con forza. Dopo due minuti di lavorazione aggiungere il sale e continuare a impastare per almeno altri 10 minuti, riposandovi a intervalli.

4. Fate un panetto e lasciate lievitare per almeno un'ora.

5. Prelevate il composto a piccole porzioni grandi quanto un'arancia e date la forma tonda usando le mani. Mettete queste palle su una teglia coperta di carta da forno e ben distanziandole tra loro. Fate delle palline più piccole per fare il tuppò, con il pollice premete sulla palla grande per fare una cavità e mettete sopra quella piccola.

6. Coprite il tutto con la pellicola e fate riposare per 2 ore, fino al raddoppio. Pennellate le brioches con il tuorlo sbattuto con il latte e poi cuocetele in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/brioches-per-il-gelato/47850>

