

Brioche siciliane

Scritto da Fabio Cantaro, WebMaster

Venerdì 07 Aprile 2017 10:59 - Ultimo aggiornamento Venerdì 07 Aprile 2017 11:01

INGREDIENTI

500g Farina W 370 Manitoba

160ml Latte freddo

10ml Marsala o Sambuca

1 Uovo + 3 Tuorli

15g Lievito di birra (per una temperatura ambiente di 26°C)

10g Miele

130g Zucchero semolato

110g Burro morbido

7g Sale

Buccia arancia + limone

PROCEDIMENTO

Sciogliere il Lievito nel Latte

Impastare la Farina + Latte a bassa velocità

Dopo 2 minuti aggiungere il Liquore con gli aromi

Dopo 10 minuti aggiungere il Miele

Dopo 5 minuti aggiungere lo Zucchero a pioggia, un pò per volta ad assorbimento

Dopo circa 10 minuti, l'impasto sarà incordato, aggiungere quindi il Burro morbido, un pò per volta, ad assorbimento

Infine, aggiungere il sale

L'impasto dovrà essere liscio ed elastico

Dopo 2/3 ore a temperatura ambiente (coperto o in un contenitore con pellicola) l'impasto sarà raddoppiato, porre quindi in frigo per 24 ore.

Trascorso il riposo, far riposare l'impasto a temperatura ambiente per 1 ora.

Stagliare l'impasto, circa 110g per la base e 15g per il "tuppo", formare quindi delle palline ben strette sia per la base che per il tuppo.

Su carta forno, formare le Brioche, far raddoppiare a temperatura ambiente fino al raddoppio.

Spennellare con uovo ed infornare a 170°C per circa 25 minuti

Brioche siciliane

Scritto da Fabio Cantaro, WebMaster

Venerdì 07 Aprile 2017 10:59 - Ultimo aggiornamento Venerdì 07 Aprile 2017 11:01
