

BRIOCHE ROTONDA



Preparazione : 10 min - **Riposo :** 1 Ora(e) 30 min - **Cottura :** 25 min - **Materiale :** stampo per brioche

Ingredienti : 1 brioche

- 250 g di farina 0 - 30 g di zucchero 4 g di sale - 60 ml di latte - 1 uovo (per la doratura) - 100 g di burro morbido - 12 g di lievito di birra fresco - 2 uova

1. Sciogliere il lievito nel latte tiepido (circa 35°C) con una forchetta. Lasciar riposare un minuto.
2. Nella bacinella con il coltello da impasto, versare nel seguente ordine il sale, la farina, il burro, lo zucchero, le uova e il latte con il lievito.
3. Avviare l'apparecchio per circa 30 secondi.
4. Togliere il coltello da impasto dalla bacinella. Versare la pasta con una spatola in una terrina infarinata. Lasciar lievitare per 30 minuti ricoperta con una pellicola o un canovaccio umido.
5. Infarinatevi le mani. Battete dolcemente con le mani la pasta per espellere il gas.
6. Versare l'impasto in uno stampo imburrito. Pizzicare la pasta per formare una palla più piccola sopra la base e lasciar lievitare 1 ora in forno a 30°C (termostato 1).
7. Rompere l'uovo e spennellare la brioche per la doratura in forno.
8. Alzare la temperatura a 180 °C (termostato 6). Lasciar cuocere la brioche circa 25 minuti.
9. Se scurisce troppo, coprire con un foglio di carta di alluminio.

10. Lasciar raffreddare prima di togliere dallo stampo.

Consigli del cuoco :

all'impasto per la brioche si possono aggiungere pepite di cioccolato, uvetta, ecc.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifunzione ■