

TRECCIA DI PAN BRIOCHE



Preparazione : 20 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 1 treccia di pan brioche

- 10 g di lievito fresco - o 1 bustina di lievito secco - 20 g di burro morbido* - 4 g di sale fino - 125 ml di latte - 40 g di zucchero in polvere - 250 g di farina 0 - 1 uovo

1. Mettere nel contenitore di metallo il lievito con il latte e avviare il programma PANE/ BRIOCHE. Dopo 1 minuto il programma si ferma: aggiungere il burro tagliato a pezzettini, il sale, lo zucchero, la farina e riavviare il programma premendo Auto. Se necessario, alla fine del programma girare la pasta con la spatola e riavviare per 15 secondi. Prendere la pasta (che deve essere appiccicosa) e metterla in una terrina infarinata, poi lasciarla riposare per 30 minuti, coperta con un panno umido.

2. Preriscaldare il forno a 60°C (term. 2). Posare la pasta su un piano da lavoro infarinato, dividerla in tre porzioni uguali e modellare* tre panetti* lunghi arrotondoli con la punta delle dita. Se la pasta inizia ad incollarsi aggiungere della farina. Unire insieme la parte alta dei tre panetti*, intrecciarli e mettere la treccia in uno stampo per plumcake imburrito, quindi metterla in forno e lasciare lievitare per 30 minuti.

3. Togliere il pan brioche dal forno e aumentare la temperatura a 180°C (term. 6). Rompere l'uovo e sbatterlo in un contenitore. Spennellarlo sul pan brioche, in modo che sia bello dorato. Mettere in forno per 20 minuti. Se si dora troppo, ricoprirlo con un foglio di alluminio.

4. Lasciare raffreddare un po' prima di sfornarlo. Consumare il pan brioche tiepido.



Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016