PAN BRIOCHE INTRECCIATO



Preparazione : 20 min - **Riposo :** 1 Ora(e) - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** stampo da plumcake

---

Ingredienti : 1 pan

- 250 g d farina 0 - 20 g di burro - 14 g di lievito di birra fresco - 1 pizzico di sale - 125 ml di latte - 40 g di zucchero - 1 uovo sbattuto (per decorare)

---

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 la farina, il sale, lo zucchero, il burro e il latte con il lievito.

3. Avviare l'apparecchio e impastare per circa 1minuto. Se necessario staccare con la spatola la pasta dalle pareti. Riavviare l'apparecchio per alcuni secondi.

4. Mettere l'impasto in una terrina leggermente infarinata e ricoprire con una pellicola o con un canovaccio umido. Lasciar riposare 30 minuti.

5. La pasta sarà quindi pronta per essere lavorata. Suddividerla in tre parti uguali, formare 3 panini lunghi arrotolandola sul piano da lavoro. Formare una treccia e disporla in uno stampo da plumcake imburrato e infarinato.

6. Lasciar lievitare in forno a 60°C (termostato 2) per 30 minuti.

7. Togliere il pane dal forno. Preriscaldare il forno a 180°C (termostato 6).

8. Rompere l'uovo e spalmare l'impasto con un pennello per far dorare la brioche.

9. Infornare lo stampo e lasciarla cuocere per circa 20 minuti. Se scurisce troppo, coprire con un foglio di carta di alluminio.

10. Lasciar raffreddare prima di togliere dallo stampo.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifunzione ■