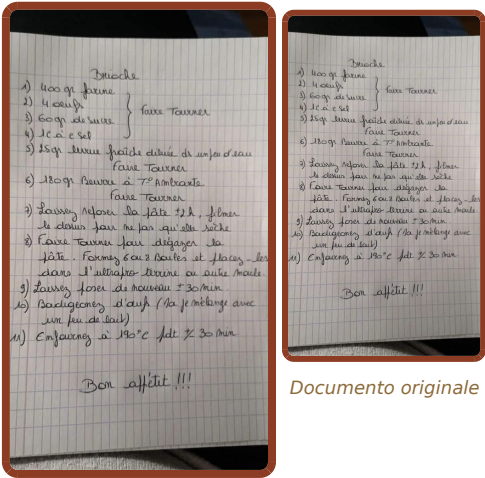


Brioche



Documento originale

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

Procedimento

farina	400 g	• Mescolare/Impastare la farina, le uova, lo zucchero e il sale.
uova	4	• Aggiungere il lievito fresco diluito in un po' d'acqua e impastare.
zucchero	60 g	• Aggiungere il burro a temperatura ambiente e impastare.
sale	1 cucchiaino	• Lasciare riposare l'impasto per circa 2 ore, coprire con pellicola per non farlo seccare.
lievito fresco diluito in un po' d'acqua	25 g	• Impastare per sgonfiare l'impasto. Formare 6 o 8 palline e posizionarle in una terrina UltraPro o un altro stampo.
burro a temperatura ambiente	180 g	• Lasciare lievitare di nuovo per circa 30 minuti.
		• Spennellare con uovo (io mescolo con un po' di latte).
		• Infornare a 190°C per circa 30 minuti.

Note della nonna: Bon appétit !!!