

# Pan brioche allo yogurt e cioccolato. Fatti mandare dalla mamma...e altri premi!



...a prendere il latte! Ma se insieme al latte c'è anche una bella brioche cioccolatosa...

**BUONGIORNO** ^\_^

Inizia un'altra settimana e chissà perchè il lunedì mi sembra sempre più pesante affrontare la giornata.

Così, per cercare di rendere più piacevole il risveglio e l'inesorabile "*si torna al lavoro*" ieri ho preparato questa treccia cioccolatosa profumata all'arancia e cannella, un mix che a dir poco adoro.

Più che una brioche vera e propria si tratta di un pane leggermente dolce reso più soffice dallo yogurt per una colazione leggera ma a tutto gusto.

E' stata la mia prima treccia.

Non avevo mai azzardato con forme particolari e tutto sommato ne sono rimasta abbastanza soddisfatta.

Però la prossima volta userò un bello stampo da plum cake, visto che la signorina, in cottura, ha pensato bene di allargarsi in po' al centro, anzichè continuare a

crescere in altezza, livellando così il mio stato di euforia per la riuscita quasi perfetta.

Sul profumo e sul gusto però non ho dubbi: è proprio come la volevo e stamattina la colazione è stata con una marcia in più, quella del...

## Pan brioche allo yogurt e cioccolato

Print

Prep time

15 hours

Cook time

45 mins

Total time

15 hours 45 mins

Author: Federica

Recipe type: Lievitati dolci

Serves: 10-12

Ingredienti

- – per il lievitrino
- 120 gr di farina
- 70 gr di latte intero
- 10 gr di lievito di birra fresco
- 1 cucchiaino di miele
- – per l'impasto
- 280 gr di farina
- 80 gr di zucchero di canna
- 40 gr di burro morbido
- 120 gr di yogurt bianco intero
- 30 gr di latte intero
- 70 gr di gocce di cioccolato fondente
- scorza grattugiata d'arancia
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 7gr di sale

Procedimento

1. Preparare il lievitrino con gli ingredienti indicati, coprire con pellicola e lasciar lievitare
2. al raddoppio nel forno spento (ci vorrà circa un'ora o poco più).
3. Quando il lievitrino è quasi pronto, preparare l'impasto base.
4. Nella ciotola dell'impastatrice cominciare a lavorare con la frusta a gancio la farina con lo yogurt misto al latte e lo zucchero.
5. Aggiungere la scorza d'arancia e la cannella.
6. Unire il burro morbido a pezzetti poco alla volta.
7. Lavorare fino a che l'impasto prende corda.
8. Staccare l'impasto dal gancio, appiattirlo leggermente, mettere al centro il lievitrino e riprendere ad impastare fino a che il tutto è perfettamente amalgamato.
9. Incorporare le gocce di cioccolato.
10. Coprire con pellicola e lasciar riposare nel forno spento per 40-45 minuti.
11. Trasferire in frigo per tutta la notte.
12. Al mattino, riportare l'impasto a temperatura ambiente per circa un'oretta.
13. Sgonfiare l'impasto e dare un giro di pieghe di tipo 2.
14. Coprire e lasciar riposare una ventina di minuti.
15. Riprendere l'impasto, dividerlo in tre parti uguali e formare tre lunghi cordoni che andranno intrecciati tra loro.
16. Sistemare la treccia su una teglia foderata di carta forno (ma forse sarebbe meglio in uno
17. stampo da plum cake, si rischierebbe meno l'apertura in cottura) e lasciar lievitare ancora per 45 minuti circa.
18. Spennellare di latte e infornare in forno caldo a 180°C per circa 45 minuti, coprendo con un foglio d'alluminio se la superficie tende a colorire troppo.
19. Sfornare la treccia e lasciarla raffreddare completamente su una grata per dolci.

Note

Ho usato un mix di metà farina 00 e metà farina Manitoba



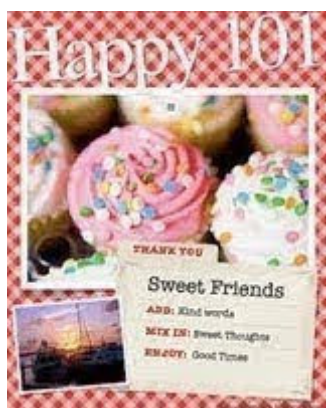
E ora...i **PREMI**!!! Mamma mia, non mi aspettavo di riceverne tre tutti insieme e rimango sempre un po' stupita quando scopro che qualcuno mi ha pensato. Ma fa tanto piacere...

Il primo me lo hanno donato Aleste ed Ornella



Una bellissima gerbera con i colori del sole a ricordarci che la primavera è ormai vicina ^\_^

Il secondo l'ho ricevuto dalla carissima Lady Cocca



un premio di cui mi aveva già fatto dono la dolce Sandra, precisamente qui

E infine "the last but not the least" questo tenero orsetto di cui mi ha fatto dono la cara Saveurs et Gourmandises



quello che forse mi ha sorpreso più di tutti! Con immenso affetto li dono a **TUTTI VOI** che passate di qui e che ogni giorno, con la vostra compagnia, rallegrate la mia giornata.

Un abbraccio forte forte...buona settimana ^\_^