La brioche di Julia Child. Sorvegliato speciale!

Buondì ragazzi, buon inizio settimana!
“Sorvegliato speciale” il titolo del post di oggi…vi state chiedendo il perchè? Perchè quella brioche è birbantella e basta distogliere un attimo lo sguardo che si rischia il collasso (il suo…s’intende!)
Sto parlando della “Brioche di Julia Child” di cui mi ero innamorata tempo fa dopo averla vista da Tinuccia e che poi Sarah mi ha richiamato alla mente facendomi tornare la voglia di provarla.
Ma il tempo è quello che è, i giorni passano, le idee si susseguono sempre senza tregua e ancora una volta era passata nel dimeticatoio, fino a che venerdì il sempre “domani” è diventato “oggi” e mi sono decisa.
Visto che domenica sarebbe stata la festa della mamma e avevo anche la fortuna di avere mamma con me, avevo deciso che le avrei fatto una sorpresa per la colazione.
Rileggo per bene la ricetta, me la studio nei dettagli e vado per la lievitazione lunga, anche se quel 4-6 ore…max tutta la notte…mi lascia un po’ perplessa.
Sarà stato il sesto senso?
Inizio il lavoro con il fido ken, lo seguo amorevolmente, trepidante e curiosa per la tecnica diversa dal solito (e chi l’aveva mai sentito…l’èponge!), aggiungo il burro un micro pezzetto alla volta, pian piano…sembra non finire mai…ecco..evviva l’ultimo…impasto bellissimo, lucido, elastico…che soddisfazione…dopo 45 minuti di sfinimento ken, tutta gongolante lo metto in frigo alle 22.45 e considerando che è abitudine alzarmi presto, dovrei stare abbastanza tranquilla…dovrei (il condizionale è d’obbligo)!
Alle 02.30 mi alzo e do una sbirciatina in frigo…accidenti quant’è cresciuto…praticamente al bordo della ciotola (quella del ken, presente?)…che faccio, reggerà? o sarà meglio formare le brioches? certo però che a quest’ora tanta voglia non ce l’ho mica!

Me ne torno a letto un po’ titubante, mi giro e mi rigiro pensando a quell’impasto in frigo fino a che mi riaddormento dopo aver contato non so più quante pecore!
Meno male che alle 05.15 mi sveglio di colpo e corro al frigo…nooooooooo! Panico totale!
Quella bella pasta gonfissima stava pensando bene di cominciare a collassare…una mini fossetta qui, una lì…non è possibileeee! Ripresa per il rotto della cuffia!
Con l’agitazione alle stelle giro su me stessa come una trottola, senza sapere da che parte cominciare. Alla faccia dell’intera notte…almeno, per stavolta ansia e insonnia son servite a qualcosa!
Mi metto all’opera in fretta e furia (ho saltato ovviamente il risposo per riportare la pasta a temperatura ambiente), tutte le idee carine che mi erano passate per la testa il giorno prima vanno a farsi benedire e mi arrangio un po’ alla meglio con qualche flash che a sprazzi mi passa sotto gli occhi (che per caso trovi i fogli stampati quando servono? certo che noooooo! a quell’ora poi…) e per velocizzare un po’ alla fin decido per 4 brioche-ine e 2 brioche-one da affettare.
In fondo è il sapore che conta no?!?!?!
E te pareva, per una volta che volevo fare la ganza…
Beh, la formatura lascia un po’ a desiderare, la mia manualità è quanto meno scarsa e ridotta.
In compenso le brioches erano davvero ottime.
E considerando com’è andata…ancora più buone!
La mamma ha gradito.
Però Julia…questi scherzi non si fanno! Ahi ahi ahi…

BRIOCHE di JULIA CHILD

Print
Prep time
4 hours 30 mins
Cook time
20 mins
Total time
4 hours 50 mins

Author: Federica
Ingredienti

- – per l’èponge
- 360 gr di farina 0
- 85gr di latte intero tiepido
- 18 gr di lievito di birra fresco
- 1 uovo
- – per l’impasto finale
- èponge
- 200 gr di farina 0 (180 gr + 20 gr da aggiungere all’occorrenza)
- 170 gr di burro morbido

- 70 gr di zucchero
- 4 uova sbattute
- ½ cucchiaino di sale (ho messo 6 gr)
- scorza d’arancia e di limone grattugiate

Procedimento

1. Preparare l’èponge: nella ciotola della planetaria versare il latte tiepido e scioglierci il lievito. Aggiungere l’uovo e mescolare con una forchetta.
2. Unire 180 gr di farina e impastare con il gancio K per 5 minuti.
3. A questo punto, far cadere sull’impasto i restanti 180 gr di farina, coprendolo del tutto, e lasciar lievitare per 40 minuti.
4. Lievitando, l’èponge “creperà” la farina con cui era stato coperto l’impasto.
5. Una volta pronto l’èponge, versarvi sopra lo zucchero, il sale, le uova sbattute e 180 gr di farina e avviare l’impastatrice con il gancio K.
6. Lasciar impastare per circa 20-25 minuti, fino a quando l’impasto si staccherà completamente dalle pareti.
7. Se dovesse avere difficoltà, aggiungere poco alla volta i restanti 20 gr di farina (io li ho utilizzati): l’impasto dovrà essere ben incordato per poter reggere l’aggiunta del burro.
8. Montare il gancio e incorporare il burro morbido un pezzetto alla volta, facendolo assorbire gradualmente: NON ne andrà aggiunto altro fino a quando quello precedente non sarà stato assorbito del tutto.
9. Ci vorranno circa 20 minuti per incorporare tutto il burro.
10. Impastare fino ad avere un impasto ben incordato, liscio, lucido ed elastico.
11. Far lievitare l’impasto fino al raddoppio NON di più.
12. Una volta lievitato l’impasto, formare le brioche a piacere.
13. Spennellare le brioches con un mix di acqua e tuorlo

d’uovo (ho usato solo latte) e lasciar lievitare al raddoppio (circa 1h-1h 30min.) ben distanziate sulla placca del forno.
14. Appena prima di infornare, spolverare la superficie con dello zucchero di canna.
15. Cuocere a 180°C per circa 20 minuti, a seconda delle dimensioni , coprendo con un foglio d’alluminio se tendono a scurire troppo.
16. Devono risultare belle dorate.

Note
* Una volta incordato e pronto l’impasto si possono seguire 2 vie:
1) far lievitare a temperatura ambiente per per circa 2h-2h 30min. nella ciotola coperta con pellicola, al riparo da correnti d’aria, fino a che l’impasto risulta raddoppiato di volume;
2) far lievitare nella parte meno fredda del frigorifero per un periodo di tempo di 4-6 ore, massimo tutta la notte. Una volta lievitato, l’impasto andrà riportato a temperatura ambiente per un’oretta prima di formare le brioche.
* Io ho scelto la seconda via (lievitazione in frigo) ma, fortuna l’insonnia, ho ripreso l’impasto per un pelo. Dopo 5h 30min. cominciava a dare segni di cedimento e in tutta sincerità ho avuto un attimo di panico, difatti, non l’ho lasciato nemmeno riposare a temperatura ambiente ma ho direttamente formato le brioche.
Secondo me tutta la notte non regge, a meno di ridurre la quantità di lievito a circa 12 gr. Direi che va SORVEGLIATO A VISTA!!!!

Un abbraccio e buon settimana a tutti…