

Pasta brioche di L. Montersino. Intrecciamo?



Finalmente venerdì e che ne dite ragazzi di chiudere la settimana con un bell'intreccio? Di cosa? Ma di pasta brioche, soffice e profumatissima, per rendere più golosa e piacevole la colazione della domenica.

Quest'anno mi sono accorta che ci sto dando poco di lievitati dolci...male, moooooooooolto male. Ma il tempo è sempre così tiranno che alla fine sono costretta a ripiegare su altro di più sbrigativo.

Stavolta però il mio momento di relax culinario me lo sono preso tutto fino in fondo, complice ancora LUI per il quale si sa, ho un debole spudorato.

Dopo avermi stregata letteralmente con i suoi croissant non potevo non provare la sua pasta brioche che, oltre a risultare fantastica di per sé, ho scoperto essere anche la base, con aggiunta di pasta sfoglia, per fare i Kranz.

E non vi nego che la cosa mi solletica...eccome se mi solletica!

Guardando il video potete anche capire perchè!!!

Ma per oggi accontentiamoci della base che è già un'ottima partenza.

Allora...intrecciate anche voi con me?



[Qui lo spunto per la forma]

Pasta brioche di Luca Montersino

Print

Prep time

12 hours

Cook time

30 mins

Total time

12 hours 30 mins

Per uno stampo 30×11 cm

Author: Federica

Recipe type: Lievitati dolci

Serves: 12

Ingredienti

- 500 gr di farina 00 (ho usato 300 gr di manitoba e 200 gr di farina 00)
- 80 gr di latte
- 180 gr di uova (3 uova medie)

- 70 gr di zucchero
- 180 gr di burro morbido
- 20 gr di lievito (ne ho messi 15 gr)
- 7 gr di rum (ho usato il Grand Marnier)
- $\frac{1}{2}$ bacca di vaniglia (1 cucchiaino di estratto home made)
- 7 gr di sale
- scorza di limone (20 gc di olio essenziale d'arancia + 20 gc di olio essenziale di limone)
- 15 gr di miele (io miele di agrumi)
- granello di zucchero
- panna e tuorlo per spennellare (ho usato solo latte)

Procedimento

1. Preparare in una ciotolina a parte tutti gli aromi (liquore, miele, vaniglia, scorza di limone o arancia) in modo che si insaporiscano.
2. Mettere nella ciotola della planetaria la farina, il lievito sbriciolato e lo zucchero, aggiungere tutto il latte e cominciare ad impastare con il gancio (io ho sciolto prima il lievito nel latte e lasciato riposare una decina di minuti).
3. Aggiungere un uovo una alla volta, incorporando il successivo solo dopo che il precedente è stato ben assorbito, poi cominciare ad unire il burro morbido, poco per volta, facendolo sempre ben assorbire fra un'aggiunta e l'altra.
4. Una volta incorporato tutto il burro unire gli aromi preparati ed infine anche il sale.
5. Continuare a lavorare fino ad ottenere un impasto ben incordato, liscio e setoso, che si avvolga completamente attorno al gancio pulendo le pareti della ciotola (a me ci son voluti circa 50 minuti).
6. Trasferire l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata, dare un giro di pieghe di tipo 2, rimettere nella ciotola, coprire con pellicola e riporre in frigo per un'ora (io ho impastato la sera e lasciato nella parte meno fredda del frigo a circa 8°C per tutta la

notte).

7. Passato il riposo in frigo l'impasto sarà rassodato a sufficienza da poterlo formare agevolmente (se è rimasto in frigo tutta la notte ricordarsi di tirarlo fuori circa un'ora prima prima) nelle forme preferite.
8. Mettere preferibilmente in uno stampo, in modo che mantenga di più la forma (o su una teglia coperta di carta forno), spennellare la superficie con un mix di tuorlo e panna (io solo latte) e lasciar lievitare in luogo tiepido per circa un paio d'ore fino a raddoppio.
9. Prima di infornare spennellare di nuovo la brioche con molta delicatezza, cospargere con la granella di zucchero e cuocere a 180°C per circa 25-30 minuti.
10. Lasciar raffreddare su una gratella

Note

La brioche rimane sofficissima per un paio di giorni. Di più non so...non ci è arrivata!!! In ogni caso, si può comodamente tagliare a fette e congelare.



BUONA COLAZIONE e buon week end a tutti.
Alla prossima...

