

Brioche alla crema pasticceria. Tra le nuvole!!!



"Bimbooooooooo! Visto che più tardi esci me lo faresti un piccolo favore?"
ma quanto sarà sdolcinata quando mi serve qualcosa?!?!?

"Sì, dimmi! Cosa c'è?"

*"Passeresti dal super e vedi se hanno del latte di mandorle?
Volevo usarlo per farci un dolce di riso..."*

"Sì ok, ci guardo. Non ti serve subito vero?"

*"No no tranquillo, quando torni stasera. Tanto lo userò il fine settimana!
Te lo devo scrivere, sicuro di ricordartelo?"*

"Me lo ricordo, me lo ricordo. Non c'è bisogno che mi fai il biglietto!"

Mah...speriamo!

"Ecco qua, ho trovato tutto!"

"Oh bene...ma che è 'sta roba?!?!?!?"

"Come cos'è? Non hai detto tu che volevi il latte, le mandorle e il riso?"

"ehm...io avevo detto LATTE di MANDORLE per un dolce con il RISO!"

Non è proprio la stessa cosa!!!

Ma la testa sulla terra mai eh? Sempre fra le nuvole!!!!!!!!!!!!!!"

E io continuo pure a cascarci!!!

Beh, nel frattempo che la talpa torni sulla terra (?) e io pensi a qualcosa con le mandorle e a qualche risotto in più (visto che ora il riso...abbonda!) vi porto tra le nuvole con una colazione super soffice come non l'avete mai vista.

Se non lo avete già fatto, vi consiglio di provare assolutamente questa brioche, sono sicura che ne rimarrete stregati come lo sono stata io.

L'ho adocchiata in questa Vetrina, proveniente da una Trattoria di fiducia e non

potevo certo lasciarmela scappare dopo una prova così.
Vi ho convinto abbastanza per mettere le mani in pasta?
Ok, allora si comincia!



Brioche alla crema pasticcera

Print

Prep time

5 hours

Cook time

45 mins

Total time

5 hours 45 mins

Per uno stampo 30×11 cm

Author: Federica

Recipe type: Lievitati dolci

Serves: 12

Ingredienti

- – impasto A
- 2 tuorli
- 20 gr di zucchero
- 20 gr di farina 0
- 10 gr di farina Manitoba
- 130 gr di latte fresco

- 20 gc di olio essenziale d'arancia
- 20 gc di olio essenziale di limone
- – impasto B
- 350 gr di farina 0 (io uso la Coop come Nanni e Martina)
- 150 gr di farina Manitoba
- 50 gr di zucchero (ne ho messi 60 gr avendo tralasciato il latte condensato)
- 200 gr di latte fresco
- 10 g di latte condensato zuccherato (non l'ho messo)
- 12 g di lievito di birra fresco (io ne ho messi 10 gr)
- 5 gr di sale
- – impasto C
- 50 gr di burro (ne ho messi 60 gr sempre per la mancanza del latte condensato)

Procedimento

1. Iniziare col preparare la “crema pasticcera”.
2. Mescolare i 2 tuorli, lo zucchero e le farine dell'impasto A in una casseruola, aggiungere il latte poco a poco mescolando con una frusta, aggiungere anche gli oli essenziali (o le scorze grattugiate degli agrumi), accendere il fuoco e far cuocere fino ad ottenere una crema molto densa: deve diventare una pasta.
3. Quando la crema sarà pronta, farla raffreddare velocemente e una volta fredda, coprirla con pellicola e riporla in frigo per un'ora.
4. Come sottolinea anche Nanni, questa crema è adatta solo per questa preparazione, se l'assaggiate (io l'ho fatto e di sicuro lo farete anche voi!) sa troppo di farina ed è troppo compatta!
5. Trascorso il riposo della crema, procedere all'impasto.
6. Mescolare l'impasto A con gli ingredienti del B ed impastare fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.
7. Io ho sciolto il lievito nel latte e cominciato ad impastare nell'impastatrice con la farina e lo zucchero,

ho unito quindi la crema fredda e solo alla fine il sale.

8. Quando l'impasto comincia ad incordare bene, aggiungere il burro in due volte e continuare ad impastare fino a quando l'impasto si staccherà dalle pareti completamente e risulterà elastico e semilucido formando un blocco unico attorno al gancio.
9. Riporre l'impasto a lievitare lontano da correnti d'aria per circa 80 minuti in un contenitore oleato e chiuso con pellicola.
10. Come Nanni ho impastato la sera e una volta pronto l'impasto, l'ho messo in una ciotola coperta con pellicola, lasciato puntare a temperatura ambiente per una mezz'ora e poi messo nella parte bassa del frigo fino al mattino successivo.
11. Al mattino presto ho tirato la ciotola fuori dal frigo e lasciato che l'impasto tornasse a temperatura ambiente per 1h e 30 minuti circa.
12. Sgonfiare l'impasto, dividerlo in 3 pezzi dello stesso peso, coprire a campana e lasciar risposare per 20 minuti.
13. Io ho diviso l'impasto in 5 pezzi, e ne ho usati 4 per la brioche grande. Ho piegato ogni pezzo 2 volte su se stesso, formato delle palline che ho messo con la chiusura sotto e coperte a campana. Con l'ultimo pezzo ho formato una piccola briochina intrecciata.
14. Stendere ogni pezzo in forma ovale e dimensioni di circa 10×18 cm, dopodiché arrotolate dal lato corto. Mettete i 3 pezzi (nel mio caso 4) nello stampo ben imburrito in modo che le estremità dei rotolini siano a contatto con le pareti laterali dello stampo.
15. Se anche rimane un po' di posto tra un rotolino e l'altro non importa, si uniranno nella lievitazione. Mettere lo stampo in una busta di plastica e lasciate lievitare fino a 1 cm dal bordo (circa 1 ora) .
16. Io ho coperto con pellicola trasparente e messo a lievitare nel forno preriscaldato a 28°C e lasciato

lievitare per circa 1 ora.

17. Spennellare la superficie del pane con del latte, cospargere a piacere con della granella di zucchero e infornare a 180°C per 30 minuti circa.
18. Se la superficie dovesse scurire troppo, dopo 20 minuti coprire con della carta di alluminio.
19. A me sono stati necessari 45 minuti di cottura.
20. Il consiglio è di regolarsi in base al proprio forno.
21. Sfornare, togliere subito dallo stampo e lasciar raffreddare su una griglia.



Buona brioche e buon week end a tutti.