Brioche alle banane. ACHTUNG, gefahr!



Achtung…Warning…Vade Retro…NON TOCCARE…Pericolo!

…con tanto di teschio e bomba annesse.

Stavolta il "cartello salva banane" ha funzionato. Emmenomale!

Ma come mai tutto diventa così terribilmente invitante quando è "proibito"?

Perchè la talpa ci ha riprovato, mica no?

Ed io ero già lì pronta ad esplodere sul piede di guerra quando ha notato il cartello e ritirato la mano dall'ambita preda.

E pensare che se quelle banane non fossero state destinate a ben altro scopo, non le avrebbe degnate del benchè minimo sguardo, ne sono sicura.

Tutto per dire che, se non si fosse ancora capito, la mia vena di dolci alle banane non si è ancora esaurita e stavolta, complice Adriano, il frutto del peccato è finito in lievitato (beccatevi pure la rima!!!) ^__^

In questa stagione mettere mano alle brioches è una soddisfazione doppia, lievitano che è una bellezza. Certo, se ricche di burro, i problemi d'impasto si fanno

sentire, ma questa oltre ad essere buonissima è anche assai leggera, solo 70gr di burro, un uovo e tanta polpa di frutta a donarle morbidezza, sofficità e un profumo delizioso che invaderà la vostra cucina.

Le ricette di Adriano sono sempre una garanzia e ancora una volta ne ho avuto la piacevole conferma.

Però però però…mica tutto è filato così liscio!

Il minipimer ha pensato bene di mollarmi per strada, col risultato di dover lavare anche il frullatore, e il burro…"bontà (!!!) sua" ha deciso di espoldere letteralmente nel microndе e vi lascio immaginare che libidine ritrovarsi a pulire il forno dall'unto alle 22.00!

C'è stato un momento in cui ho anche pensato di fondere il povero Ken, perchè l'impasto è andato per le lunghe più di quanto immaginassi ma alla fine, il mio fido aiutante ce l'ha fatta, per la gioia mia e della talpa.

E anche stavolta è andata ^__^

Se avete delle banane che nessuno considera e non sapete cosa farne…provatela e non ve ne pentirete.

P.S. ho un dubbio! Gli imprevisti saranno mica stati frutto delle maledizioni della cavia al "divieto banane"?!?!?!



BRIOCHE ALLE BANANE

Tempo di preparazione 1 ora

Tempo di cottura	25 minuti
Tempo passivo	15 ore
Porzioni	6-8 persone

Ingredienti per 6-8 brioche

- 500 gr di farina W300 o Manitoba di tipo non professionale
- 300 gr polpa di banane mature
- 90 gr zucchero
- 50 gr latte intero
- 1 uovo
- 70 gr burro
- 12 gr lievito fresco
- 8 gr sale
- 1 cucchiaino malto
- zeste grattugiata di mezzo limone e succo dello stesso
- fava tonka (mia aggiunta, del tutto facoltativa; in alternativa zenzero in polvere)
- albume e granella di zucchero (o zucchero di canna e miele) per la superficie

Procedimento

1. Ore 19:30 Sciogliere il lievito ed il malto nel latte appena tiepido, unire 40 gr di farina e lasciar gonfiare (ci vorrà circa un’ora).
2. Nel frattempo, sciogliere il burro a fiamma bassa, insieme alla buccia di limone e lasciar raffreddare.
3. Frullare la polpa delle banane con lo zucchero ed il succo di limone.
4. Ore 20:30 Unire al preimpasto l’uovo e una spolverata di farina, avviare l’impastatrice con la foglia, a vel.1 e lasciar compattare.
5. Aumentare la velocità ed aggiungere il composto di banane in 3–4 volte, alternato alla farina, facendo sempre ben assorbire e prestando attenzione a non perdere la consistenza dell’impasto.
6. Con l’ultima aggiunta di farina unire anche la fava tonka grattugiata (circa ¾), il sale ed incordare.
7. Incorporare il burro a filo ed impastare fino a che la pasta non si stacca con decisione dalla ciotola. Montare il gancio e far riprendere l’incordatura, coprire la ciotola con della pellicola, lasciar puntare 40 minuti poi trasferire in frigo fino al mattino.
8. Ore 7:30 Togliere la ciotola dal frigo e appena si notano i primi di

lievitazione trasferire sulla spianatoia, dare un giro di pieghe di tipo 2 senza forzare e coprire a campana.

9. Dopo 20 minuti spezzare e formare a piacere (io ho fatto solo 6 brioches piuttosto grandicelle). Disporre le brioches sulle teglie foderate di carta forno, coprirle con pellicola e lasciarle lievitare a 26°C fino quasi al raddoppio.

10. Spennellare con albume o con miele sciolto in poca acqua (io ho preferito il miele), spolverare con granella di zucchero (o con zucchero di canna, nel caso si sia usato il miele) ed infornare a 170°C per circa 15 minuti o fino a cottura (a me ci son voluti circa 25 minuti visto che le pezzature erano più grandi).

11. Sfornare e lasciar raffreddare su una griglia.

Note

Reggono bene un paio di settimane di congelamento ma a me son finite parecchio prima.



Un bacio e buona settimana a tutti ^__^