

Brioche come in pasticceria

Al mattino mi piace svegliarmi con l'odore delle brioche... e con quei sentori di vaniglia, limone o Rhum. Quelle fatte in casa, poi, sono un'ottima soluzione per una colazione o una merenda sana e gustosa: possono essere consumate *vuote*, come piacciono a molti bambini, o farcite con confetture e marmellate e, nel periodo estivo, con del gelato o *alla siciliana* con la granita.

Come fare brioche morbide

Tutti pensano che prepararle sia difficile e che richieda molto tempo. Non è vero! La ricetta che vi propongo nasce da diversi tentativi e sperimentazioni, proprio con l'obiettivo di crearne una semplice da preparare che fosse alla portata di tutti.

>>>Ingredienti per 20 brioche c.a. (6-8 trecce e 10 pagnotte)

300 gr di Farina 00

200 gr di Farina Manitoba

100 gr di latte intero

130 gr di zucchero

180 gr di burro

3 uova

1 panetto di lievito di birra

3 cucchiaini di miele di acacia (va bene anche un'altra varietà)

1 baccello di vaniglia o 1 bustina di vanillina

1 cucchiaio di Rhum

Scorza grattugiata di 1 limone preferibilmente non trattato

2 pizzichi di sale

Per la finitura

latte q.b.

1 tuorlo d'uovo

Zucchero in granello o Zucchero a velo

Difficoltà: media

Tempo di preparazione: 1 ora + 3 ore per far riposare l'impasto

Tempo di cottura: 15'

Temperatura forno: 180°

Procedimento

La preparazione delle brioche comincia togliendo dal frigo burro e latte, almeno 30 minuti prima di lavorarli. Nel frattempo, miscelate e setacciate i due tipi di farina e poi sul un tavolo, o sul piano di lavoro, disporre la farina "a fontana". In una caraffa graduata, o in un semplice contenitore, versate il latte e scioglieteci il lievito di birra. Versate il composto così ottenuto lentamente al centro della fontana.

Aggiungete lo zucchero, le uova, gli aromi e iniziare ad impastare. Mentre impastate aggiungete gradualmente il burro morbido e, alla fine, il sale. L'impasto, se lavorato bene, risulterà elastico, morbido e liscio. Così ottenuto sistematelo in una ciotola infarinata e copritelo con pellicola aderente fin quando non sarà raddoppiato di volume.

A questo punto è necessario lavorarlo ancora un po', sempre con le mani, e sistemarlo nella pianeta, coprendolo con la pellicola trasparente, per poi lasciarlo riposare in frigo per circa 3 h (il riposo in frigorifero serve per far assestare i lieviti e incorporare meglio gli aromi).

A questo punto, siamo pronti per preparare le brioche. Potete scegliere di fare la classica cupoletta con "il tuppò", delle piccole palline, o anche delle trecce separando l'impasto in piccoli filoncini e intrecciandoli fra di loro. Disponete le brioche crude su una teglia da forno e lasciatele crescere. Quando vedete che sono aumentate del giusto volume spennellatele con una miscela di tuorlo d'uovo e latte, aggiungendo come finitura, se piace, della granello di zucchero.

Per la cottura richiedono 15 minuti in forno a 180° e sono pronte per essere gustate!

a cura di Vincenzo Russolillo