



Brioche



Ingredienti per le Brioche

- 500 g Farina 00 w280
- 75 g Zucchero semolato
- 50 g Tuorli d'uovo (circa 3)
- 100 g Burro
- 18 g Lievito di birra
- 250 g Latte tiepido
- 10 g Sale
- ½ bacca Vaniglia
- 1 arancio Scorza grattugiata
- 1 Uovo sbattuto x lucidare
- q.b. Zucchero ridotto a polvere

Procedimento



1. In una planetaria, impastate la farina con il lievito sciolto nel latte, lo zucchero, le uova, il sale e gli aromi per ottenere un composto liscio e vellutato.



2. Per ultimo, aggiungete il burro sciolto ma tiepido e lavorare nuovamente in planetaria. Fate lievitare il composto fino a raddoppio del volume coperto con pellicola trasparente.



3. Formate delle palline di due dimensioni e disponetele su una teglia ricoperta con carta forno. Ricoprite con la pellicola e lasciate lievitare le brioches per altri 15 minuti circa, ma l'importante è controllare che il loro volume sia raddoppiato.



4. Lucidate la superficie delle brioches con dell'uovo sbattuto e cuocere in forno a 190°C fino a doratura (circa 20 minuti). Far raffreddare e cospargere con zucchero a velo.