

Brioches

Zucchero semolato 100% italiano

Difficoltà alta

90 minuti

Ingredienti per le Brioches

- **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.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



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 brioche 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.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED