

Pan brioches



Ingredienti:

Dosi per 600g di farina

600 g di Manitoba (oppure 300 g manitoba + 300 g farina 00), 75 g di zucchero, 8 g di sale, 150 g di burro sciolto, 3 uova grandi, un panetto di lievito di birra fresco (in alternativa 8 g di lievito di birra secco attivo), 150 ml di acqua calda o latte dove sciogliere il lievito

Dosi per 400g di farina

400 g di Manitoba, 50 g di zucchero, 6 g di sale, 100 g di burro sciolto, 2 uova grandi, un panetto di lievito di birra fresco (in alternativa 8 g di lievito di birra secco attivo) sciolto in 100 ml di acqua calda

In una ciotolina mettete il latte tiepido con 1 cucchiaino di zucchero (prelevato dalla dose o malto d'orzo) e il lievito di birra sbriciolato che lascerete sciogliere completamente. In una ciotola capiente setacciate le farine con il sale, al centro formate un incavo e aggiungete lo zucchero, il burro morbido a dadini, le uova leggermente sbattute ed iniziate a mescolare con un cucchiaio di legno, aggiungendo a filo il latte con il lievito sciolto. Lavorate l'impasto fino a che risulta ben amalgamato poi ponetelo in una ciotola leggermente infarinata, ben chiusa con pellicola o sigillo, (io nel forno spento) e lasciate lievitare fino al raddoppio.

Se vuoi un Pan Brioches dolce sostituisci l'acqua con il latte (aggiungi a piacere 100 g di gocce di cioccolato o uvetta). Se lo preferisci salato aggiungi 100 g di formaggio e prosciutto tagliato a dadini e lavora l'impasto per altri 3 minuti.

Modella l'impasto secondo le forme desiderate, adoperando stampi imburrati ed infarinati e riempiendoli per metà.

Incidi la superficie con una lama, copri con un panno umido e metti a lievitare a 30°C fino al raddoppio del volume (circa 2 ore).

Quindi inforna a 200°C per circa 15 minuti, poi riduci la temperatura a 180°C e cuoci per altri 15 minuti fino a brunitura.