

# GoLOSE Brioches

Oggi vi voglio stupire con delle squisitissime brioches fatte in casa. Così renderete la vostra colazione o il momento della merenda in un qualcosa di speciale, perchè fatte con le vostre mani. Una ricetta tradizionale, non del tutto semplice da fare e che richiede del tempo (diverse fasi), ma il risultato finale vi renderà davvero soddisfatti. Per la farcitura ho utilizzato della confettura ai frutti di bosco e la Nutella. Altre invece le ho lasciate vuote (per chi le ama così).

Per la lavorazione della pasta ho adoperato l'impastatrice con gancio a K. Reputo sia davvero importante che la pasta venga lavorata a lungo e da una macchina, proprio per ottenere la perfetta consistenza ed areazione. Addirittura è possibile utilizzare la macchina del pane, utilizzando il programma "Pane Francese", con le fase: impasto, 1° lievitazione, 2° impasto e 2° lievitazione, e facendo attenzione a togliere la pasta prima che inizi la fase di cottura.

## Ingredienti:

- 500 grammi di farina Manitoba
- 2 uova
- 180 grammi di latte
- 120 grammi di burro
- 125 grammi di zucchero al velo
- la scorza grattugiata di un'arancia biologica
- la scorza grattugiata di mezzo limone biologico
- mezza fialetta di aroma all'arancia + 2 cucchiaini di aroma estratto di vaniglia (oppure vanillina)
- 10 gr di Rhum
- mezzo cucchiaino di sale fino
- 20 grammi di lievito di birra fresco
- marmellate o creme per la farcitura
- latte e burro fuso q.b. per spennellare

## Preparazione:

Per prima cosa ammorbidite il burro e versatelo con il latte intiepidito nella planetaria. Aggiungete il mezzo cucchiaino di sale e metà della farina (250 gr). Uniteci ora lo zucchero a velo, il restante della farina e gli aromi. Per ultimo aggiungete le uova sbattute in precedenza e il lievito di birra sbriciolato.

Fate partire l'impastatrice a velocità 1 utilizzando il gancio "K". Lasciate lavorare l'impasto per circa 15-20 minuti.

Coprite poi la planetaria (la ciotola della macchina) e lasciate lievitare l'impasto per un'ora in un luogo caldo. Potete per esempio accendere il forno ad una temperatura molto bassa (30°) e lasciarci dentro la pasta a lievitare.

Trascorsa l'ora, fate ripartire l'impastatrice per altri 10 minuti a velocità minima. Dopodiché rimettete la pasta a lievitare per un'altra ora.

La pasta si dovrà raddoppiare. Toglietela dalla planetaria e versatela sul piano da lavoro. Impastatelo nuovamente con le mani.



Con un mattarello stendete la pasta in maniera uniforme e con una rotella create dei triangoli abbastanza lunghi. Al centro di ogni triangolo mettere la farcitura.



Arrotolate il triangolo partendo dalla base e facendo in modo da superare la farcitura che non dovete in alcun modo schiacciare, e continuando ad arrotolare il resto della pasta fino alla punta.



Adagiateli sulla piastra rivestita con la carta forno e spennellateli con un miscuglio di burro fuso e latte. Mettete la piastra nel forno e lasciateli lievitare per altre 2 ore.



Quando risulteranno ben lievitate e quasi raddoppiate toglietele dal forno.

Accendete il forno e portatelo alla temperatura di 180° C. Infornate le vostre brioches e cuocetele per circa 15-20 minuti. Le brioches saranno pronte quando risulteranno ben dorate in superficie.

Lasciatele intiepidire e cospargetele con dello zucchero a velo vanigliato.

Buon appetito...



***Charles***