

PAN BRIOCHE

Ingredienti

- farina (650gr)
- sale
- 6 uova
- 1 lievito di birra
- burro (300gr)
- zucchero (70gr)

Come si prepara

Sciogliere il lievito in mezzo bicchiere di acqua.

Aggiungerlo alla farina, 500 gr di farina doppio zero e 150 gr di farina Manitoba.

Aggiungere il sale, il burro, le uova e mescolare fino a che l'impasto non risulterà "appiccicoso".

Disporre l'impasto in una ciotola e coprirlo con un telo.

Lasciar riposare in frigorifero per 12 ore.

Togliere l'impasto dal frigo e rilavorarlo con l'aiuto di una spatola.

Ungere uno stampo rettangolare dai bordi alti, infarinarlo e riempirlo con l'impasto preso a cucchiaiate.

Farlo lievitare fino a che avrà raddoppiato il suo volume.

Infornare a 180 gradi fino a quando sarà dorato, serviranno circa 60 minuti.

Difficoltà: 2

Tempo: 80

Tabella nutrizionale

Valore energetico	218 kcal 913 kJ
-------------------	--------------------

Tags

tartine, occasioni speciali, pane, pizza, new, feste, tradizionale, Pan brioche, tramezzini, mediterraneo

