



BRIOCHE

Ingredienti

1 kg. di farina W 350
160 gr. di latte intero
7 gr. di lievito di birra secco
360 gr. di uova intere (circa 6)
140 gr. di zucchero
30 gr. di miele
buccia di limone
1 bacca di vaniglia
360 gr. di burro
15 gr. di sale

Procedimento

Mettiamo nel recipiente della planetaria la farina con il lievito di birra.
Uniamo il latte a temperatura ambiente.
Aggiungiamo le uova intere, lo zucchero, il miele, la buccia di limone e la vaniglia, impastiamo per circa 10 minuti a velocità bassa.

Uniamo il burro ammorbidito e montato con una frusta a parte, facendolo

incorporare all'impasto poco alla volta.

Da ultimo, aggiungiamo il sale e impastiamo per altri 5 minuti circa o comunque fino a quando non si ottiene un impasto liscio, omogeneo, ma soprattutto elastico. Lasciamo lievitare a temperatura ambiente, coprendo con pellicola, fino al raddoppio dell'impasto, quindi rompiamo la lievitazione, impastando con le mani e lasciamo lievitare, coperto di pellicola, in frigorifero per 3 ore circa.