



PAN BRIOCHE

Ingredienti

300 gr. di farina W 170
700 gr. di farina W 350
10 gr. di lievito secco
30 gr. di zucchero semolato
150 gr. di uova intere
100 gr. di tuorli
250 gr. di latte
300 gr. di burro
18 gr. di sale

Procedimento

Impastare la farina col lievito, lo zucchero e le uova fino a quando non si sarà formato un impasto omogeneo, quindi, unire il burro mescolato al sale, poco per volta. Lavorare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Far riposare a temperatura ambiente, coperto, per 30 minuti.

Sistemare l'impasto in uno stampo da pan brioche e far lievitare (27°) fino al raggiungimento del bordo dello stampo.

Cuocere a 180° per 25 minuti nello stampo da 500 gr, 40 minuti quello da 750 gr e 50 minuti lo stampo da 1 kg.