



PAN BRIOCHE IN FIORE DI NUTELLA

Ingredienti

600 g di farina di grano tenero (W)250
35 g di zucchero semolato
50 g di burro
200 g di latte intero freddo
2 uova da allevamento a terra
20 g di lievito di birra
500 g di nutella

Procedimento

Sciogliete il lievito nella farina ed aggiungete il latte, mettete le uova una alla volta e lo zucchero poco alla volta, terminate con il burro a pomata ed il sale.

L'impasto dovrà risultare liscio e ben amalgamato.

Lasciare riposare per circa 30 minuti coperto con pellicola e stendere ad uno spessore di pochi millimetri.

Tagliare 4 dischi e sovrapporli separati da uno strato di crema di nocciole.

Mettere un bicchiere al centro del disco e procedo effettuando dei tagli, realizzando 4 spicchi uguali, dividere a metà i 4 spicchi formandone 8 e di seguito ancora a metà realizzandone 16 a questo punto prendere due spicchi alla volta e girarli per due volte in senso opposto unendo le punte interne e girando esternamente sotto la punta le punte esterne, procedere in questo modo realizzando tutte le punte, coprire con la pellicola trasparente e aspettare fino al raddoppio del volume.

Spennellare il fiore con un uovo sbattuto e un cucchiaino di latte e infornare a 180° per 25- 30 minuti, dopo 10-15 minuti coprire il fiore con un foglio di carta di alluminio e continuare la cottura.